

SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2016
N°15
Pâtisserie
Cuisine Actuelle
80 recettes
PÂTES À TARTINER
Meilleures faites maison
TOP TENDANCE
Lancez-vous dans le gâteau à "étages"
TOUT CHOCOLAT
Régal assuré !
CRÈME BRÛLÉE
3 versions chics
Tressées, étoilées, fleuries, dentelées...
Tartes à la folie
PM PRISMA MEDIA
M 06258 - 15 - F: 4,50 € - RD
SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2016. BEL : 5,40 € - CH : 6,20 CHF - CAN : 7,5 CAD - D : 6,5 € - ESP : 5,40 € - LUX : 5,40 € - DOM Bateau : 5,40 € - Maroc : 49 DH - Tunisie : 7 TND - Zone CFA Bateau : 3 100 XAF - Zone CFP Bateau : 540 XPF.



Shortbreads au thé matcha

POUR 16 À 18 BISCUITS

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min • Repos : 45 min

300 g de farine > 200 g de beurre salé en pommade > 100 g de sucre glace > 1 cuil. à soupe de thé matcha.

LE DÉCOR : 20 g de cranberries > 3 cuil. à soupe de sucre glace > 1 filet de jus de citron. ***Matériel :*** ***poche à douille, spatule, 2 emporte-pièces ronds cannelés de tailles différentes.***

Malaxez le beurre avec le sucre glace dans un cul-de-poule, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez la farine et le thé matcha, travaillez la pâte du bout des doigts, puis pétrissez-la rapidement. Enveloppez-la dans un film alimentaire et réservez-la 45 min au frais.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Etalez la pâte et découpez des anneaux avec 2 emporte-pièces de tailles différentes. Enfournez-les pour 15 min sur une plaque à pâtisser et laissez-les refroidir.

LE DÉCOR : mélangez le sucre glace et le jus de citron pour obtenir une glace royale. Versez-la dans une poche à douille et recouvrez-en une partie des shortbreads. Parsemez-les de cranberries. Décorez le reste des biscuits avec des pointes de glace royale.

L'HUMEUR DE SAISON

Vive l'automne et ses belles couleurs dorées ! Pour lui faire honneur, on réalise des tartes très déco et vraiment savoureuses et on craque pour les *layer cakes*, ces délicieux gâteaux à étages. La rentrée des kids sera gourmande : biscuits croquants, pâtes à tartiner, gaufres flamandes… ça donne de l'énergie ! Et pour impressionner les amis, on réalise une Feuille d'automne : c'est l'école Lenôtre qui nous en livre les secrets pas à pas. Quelle chance !

La rédaction



Toutes nos recettes





© Photos : Franck Schmitt - Fabrice Veigas.

Sommaire

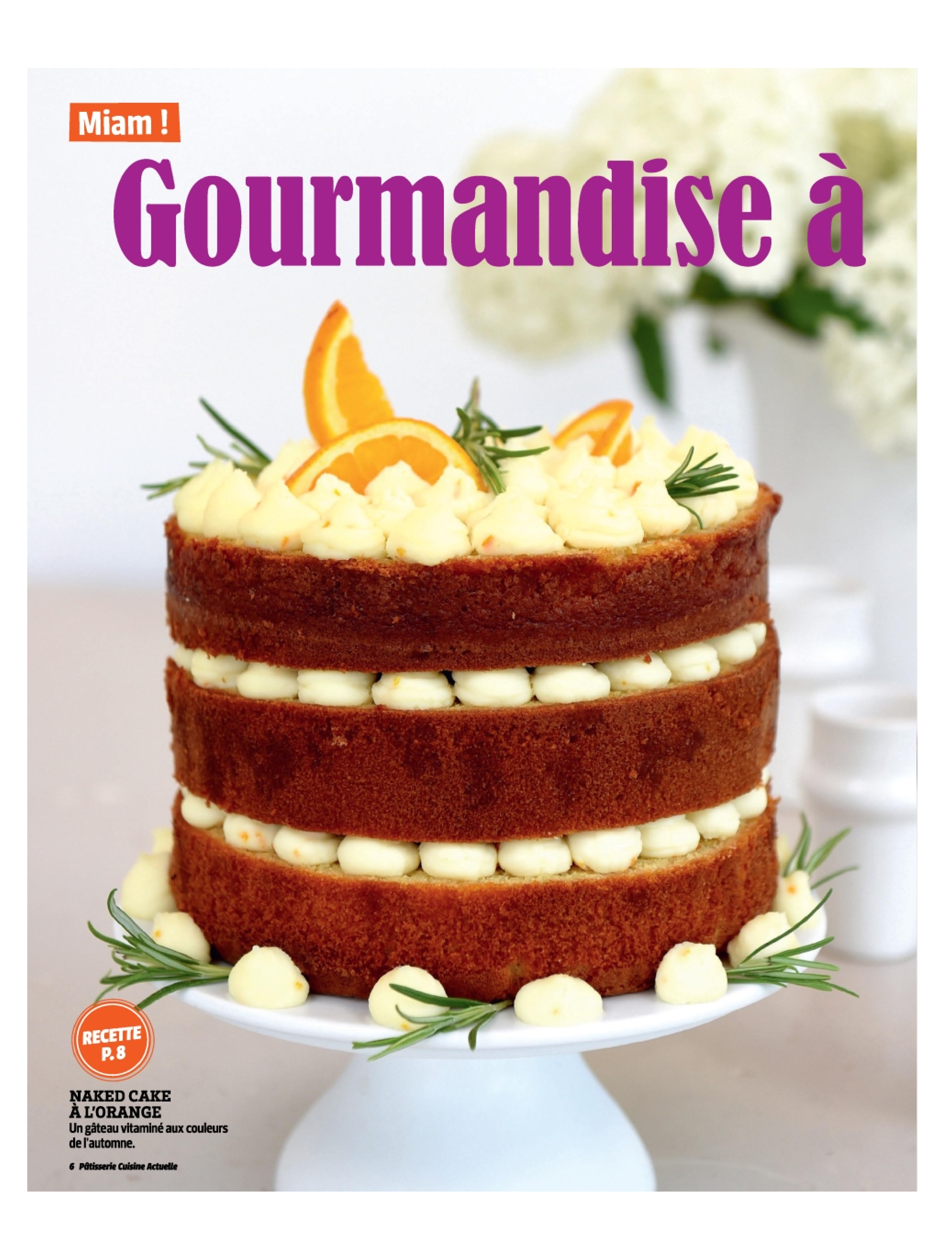






Miam !

Gourmandise à



RECETTE P. 8

NAKED CAKE À L'ORANGE
Un gâteau vitaminé aux couleurs de l'automne.

tous les étages !

On succombe à la mode anglo-saxonne des « layer cakes », ces gâteaux multicouches spectaculaires. Une bonne base, une crème savoureuse et un beau décor, voilà le secret d'un gâteau réussi !

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt



RECETTE P. 8

CHOCO DÉLICE FRUITÉ

L'alliance du chocolat et des fruits acidulés : une valeur sûre !

NAKED CAKE À L'ORANGE



POUR 8 À 10 PERSONNES

Préparation : 35 min
Cuisson : 45 min

LE BISCUIT : 300 g de sucre > 300 g de farine > 6 œufs > 100 g de beurre > 20 ml de lait > 1 zeste d'orange bio > 1 sachet de levure. **LA CRÈME À L'ORANGE :** 500 g de mascarpone > 1 zeste d'orange bio > 4 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à soupe de crème entière épaisse. **LE DÉCOR :** 1 orange bio > quelques branches de romarin. ***Matériel : moule à fond amovible de 18 cm de diamètre, spatule, fouet, cul-de-poule, poche à douille, douille lisse de 1 cm de diamètre.***

LE BISCUIT : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs et le sucre pendant 1 min dans un cul-de-poule. Ajoutez la farine et la levure. Fouettez, puis ajoutez le lait et le beurre fondu. Lorsque le mélange est homogène, incorporez le zeste d'orange. Tapissez le moule de papier cuisson et versez l'appareil. Enfournez pour 40 à 45 min. Piquez le gâteau pour vérifier la cuisson. Recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé en fin de cuisson, si besoin. Démoulez-le, retirez le papier et laissez-le refroidir. Coupez trois tranches de 2 cm d'épaisseur environ.
LA CRÈME À L'ORANGE : battez le mascarpone avec le sucre dans un petit saladier. Ajoutez le zeste d'orange, puis versez la crème. La préparation ne doit pas être trop liquide. Elle doit être un peu collante et napper la cuillère.
LE DRESSAGE : versez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse et déposez des perles de crème côte à côte sur les trois tranches de biscuit. Superposez-les. Recouvrez le dessus du gâteau de perles de crème et décorez-le de tranches d'orange et de branches de romarin. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

BON À SAVOIR

Les *naked cakes* sont d'origine américaine. On oublie les gâteaux à étages très décorés. La tendance est aux biscuits et crèmes plus simples !

CHOCO DÉLICE FRUITÉ



POUR 8 PERSONNES

Préparation : 45 min
Cuisson : 45 min

LE BISCUIT AU CHOCOLAT : 300 g de sucre > 300 g de farine > 100 g de beurre > 6 œufs > 20 ml de lait > 2 cuil. à soupe de chocolat en poudre > 1 sachet de levure. **LA CRÈME FRUITÉE :** 500 g de mascarpone > 6 cuil. à soupe de sucre > 2 cuil. à soupe de coulis de framboise > 1 cuil. à soupe de crème entière épaisse. **LE DÉCOR :** 250 g de mûres > quelques fleurs. ***Matériel : cul-de-poule, fouet, batteur électrique, spatule, moule à fond amovible***

LE BISCUIT AU CHOCOLAT : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes et le sucre pendant 1 min dans un cul-de-poule. Ajoutez la farine, la levure et le chocolat en poudre. Fouettez, puis versez le lait et le beurre fondu. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les blancs battus en neige. Tapissez le moule de papier cuisson et versez l'appareil. Enfournez pour 40 à 45 min. Piquez le gâteau pour vérifier la cuisson. Recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé en fin de cuisson, si besoin. Démoulez-le, retirez le papier et laissez-le refroidir. Coupez quatre tranches de 2 cm d'épaisseur environ.
LA CRÈME FRUITÉE : versez le mascarpone, la crème épaisse, le sucre et le coulis de framboise dans un saladier. Mélangez pour obtenir une crème homogène.
LE DRESSAGE : enduisez les quatre tranches de biscuit de crème à l'aide d'une spatule et superposez-les. Recouvrez tout le gâteau de crème en lissant soigneusement les bords. Déposez quelques mûres sur le dessus et autour du gâteau. Décorez-le de fleurs d'hortensia (elles ne se consomment pas) ou des fleurs de votre choix.

POUR CHANGER

Essayez cette recette en remplaçant le coulis de framboise par un coulis d'abricot. Décorez le gâteau de physalis et d'abricots secs.

GÂTEAU DE CRÊPES À LA PISTACHE



POUR 8 PERSONNES

Préparation : 30 min
Repos : 1 h
Cuisson : 3 min par crêpe

LES CRÊPES : 300 g de farine > 75 ml de lait > 3 œufs > 40 g de beurre fondu > 6 cuil. à soupe d'huile de tournesol > 4 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à soupe de Grand Marnier > 1 pincée de sel. **LA CRÈME À LA PISTACHE :** 500 g de mascarpone > 150 g de pistaches décortiquées et mixées > 1/2 jus de citron vert. **LE TOPPING :** 250 g de mascarpone > 80 g de sucre > 30 g de pistaches concassées > 1 cuil. à soupe de jus de citron. ***Matériel : fouet, cul-de-poule, spatule.***

LES CRÊPES : versez la farine dans un saladier et creusez un puits. Cassez les œufs dans le puits et ajoutez l'huile, le sucre, le beurre fondu, le sel et un peu de lait. Travaillez énergiquement la pâte au fouet pour l'alléger. Mouillez petit à petit avec le lait, jusqu'à ce que la pâte forme un ruban. Versez le Grand Marnier et laissez reposer 1 h. Allongez la pâte à crêpe avec de l'eau ou du lait si besoin. Versez 1 petite cuillerée à café d'huile dans la poêle et faites chauffer. Faites cuire des crêpes de 15 à 18 cm de diamètre.
LA CRÈME À LA PISTACHE : mélangez intimement le mascarpone, la poudre de pistache et le jus de citron vert dans un cul-de-poule. Garnissez les crêpes de crème en les superposant les unes sur les autres. Réservez quelques crêpes pour le décor.
LE TOPPING : mélangez le mascarpone, le sucre et le jus de citron. Recouvrez le gâteau de crème et lissez les bords à l'aide d'une spatule. Parsemez de pistaches concassées.
Découpez des lanières dans les crêpes réservées pour former le nœud et déposez-le sur le gâteau. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

+ GOURMAND

Glissez quelques petits morceaux de framboises fraîches entre les crêpes pour apporter une note acidulée à ce gâteau.


Généreux et gourmand
pour de joyeux goûters !

PASSIONNÉMENT ROSE !

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 45 min • Cuisson : 1 h

LE BISCUIT À LA ROSE
300 g de sucre > 300 g de farine > 250 g de beurre > 6 œufs > 2 cuil. à soupe d'eau de rose > 1 sachet de levure > colorant rose en gel.

LA CRÈME À LA ROSE
250 g de mascarpone > 80 g de sucre > 1 cuil. à soupe d'eau de rose.

LA CRÈME AU BEURRE (MERINGUE ITALIENNE)
200 g de beurre en pommade > 160 g de sucre > 3 blancs d'œufs > 1 pincée de sel > colorant rose en gel.

Matériel : cul-de-poule, moule à fond amovible, spatule, fouet, batteur, poche à douille, thermomètre à sucre, douille étoile de 14 mm de diamètre N°14M.

LE BISCUIT À LA ROSE : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs avec le sucre dans un cul-de-poule et ajoutez la farine et la levure. Versez l'eau de rose et le beurre fondu. Fouettez et ajoutez une pointe de colorant rose.
Tapissez le moule de papier cuisson et versez l'appareil. Enfournez pour 40 à 45 min. Piquez le gâteau pour vérifier la cuisson. Recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé en fin de cuisson, si besoin. Démoulez-le et laissez-le refroidir. Coupez 4 tranches de 2 cm d'épaisseur environ.
LA CRÈME À LA ROSE : battez le mascarpone avec le sucre dans un petit saladier. Ajoutez l'eau de rose. La préparation ne doit pas être trop liquide. Elle doit être un peu collante et napper la cuillère.
LE DRESSAGE : enduisez chaque couche de biscuit de crème à la rose et superposez les étages. Recouvrez le dessus du gâteau de crème et lissez les bords à la spatule.
LA CRÈME AU BEURRE : faites bouillir le sucre avec 40 g d'eau dans une casserole et portez à 118 °C. Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Lorsque le sirop est à bonne température, versez-le sur les blancs montés et continuez de battre jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. Ajoutez le beurre en pommade et battez à petite vitesse jusqu'à ce qu'il soit incorporé.
Réalisez le décor (voir les explications ci-contre) et réservez le gâteau au moins 1 h au réfrigérateur avant de servir.

RÉALISATION DU DÉCOR DE ROSES

LEÇON FILMÉE



Réalisez la crème au beurre. Préparez la meringue à l'italienne et incorporez le beurre mou. Divisez la crème en deux et ajoutez du colorant rose dans un des deux bols.



Déposez délicatement la crème rose sur un côté de la poche à douille munie d'une douille cannelée en étoile (aidez-vous d'une spatule fine ou d'un couteau à bout rond).



Glissez la crème blanche le long de la crème rose dans la poche. Essayez de ne pas créer de poche d'air pour réaliser un beau décor. Faites un test avant de décorer le gâteau.



Disposez des roses côte à côte en partant du centre de la fleur et en formant une spirale. Réalisez des fleurs de différentes tailles et comblez les trous avec des pointes de crème.


Un savoureux biscuit
parfumé se cache
sous un tapis de roses
délicates…



BON À SAVOIR

On peut remplacer la gélatine par de l'agar-agar, mais son utilisation est plus délicate.

PANNA COTTA DE MYRTILLES EN CAMAÏEU

POUR 6 PERSONNES Préparation : 4 x 15 min • Cuisson : 3 min • Réfrigération : 4 x 1h

400 g de myrtilles fraîches > 160 g de sucre > 40 ml de crème liquide > 7 cuil. à soupe de fromage blanc > 8 feuilles de gélatine > sucre glace. *Matériel : moule à fond amovible de 15 cm de diamètre, fouet, mixeur.*

LA PREMIÈRE COUCHE DE PANNA COTTA : versez 20 ml de crème liquide dans une casserole et ajoutez 40 g de sucre. Faites chauffer et ajoutez 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Lorsque les feuilles de gélatine sont fondues, laissez refroidir et ajoutez 3 cuil. à soupe de fromage blanc. Chemisez le fond et les bords du moule de papier sulfurisé. Versez la première couche de panna cotta dans le moule et réservez 1 h au frais.

LA DEUXIÈME COUCHE : mixez 30 g de myrtilles, ajoutez 40 g de sucre et 20 ml de crème. Faites chauffer et ajoutez 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau et essorées. Laissez fondre et ajoutez 2 cuil. à soupe de fromage blanc. Versez la préparation sur la première couche de panna cotta. Réservez 1 h au frais.

LA TROISIÈME COUCHE : mixez 100 g de myrtilles et ajoutez 40 g de sucre. Faites chauffer et ajoutez 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau et essorées. Laissez fondre et ajoutez 2 cuil. à soupe de fromage blanc. Versez la préparation sur la deuxième couche de panna cotta. Réservez 1 h au frais.

LA QUATRIÈME COUCHE : mixez le reste des myrtilles (réservez-en une dizaine pour le décor) et ajoutez 40 g de sucre. Faites chauffer la purée de fruits à feu doux et ajoutez 2 feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau et essorées. Laissez fondre et versez la préparation sur la troisième couche de panna cotta. Réservez 1 h au frais.

Démoulez délicatement et décorez avec les myrtilles réservées. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Secrets de grands pâtissiers

Spectaculaires, associés aux plus heureux moments de la vie, les gâteaux à étages créent l'événement. Mais exigence française oblige, ils ne s'en laissent pas conter côté gourmandise !

Sabine Alaguillaume



NICOLAS PACIELLO, Le Prince de Galles (75).

« Réussir à marquer les mémoires sans trahir l'élégance des grandes réceptions. »

Ce type de gâteaux exprime l'exceptionnel, apparaît comme la signature d'un événement important à fêter. Inspiré du *wedding cake* anglo-saxon, il est revisité par l'élégance à la française. Qu'il y ait 2, 3 ou 5 étages, ce qui change, c'est d'abord l'épaisseur des couches qui passe de 15 cm à 5 ou 6 cm seulement. Comme base, nous utilisons de préférence des mousses légères, façon fraisier et autres ganaches.

CÔTÉ DÉCO

La pâte à sucre libère l'imagination et permet de créer des effets de matières. J'aime bien aussi travailler la glace royale, qui, déposée à la poche à douille, permet de joliment souligner les contours des gâteaux de délicates dentelles.



SARAH HARB, cofondatrice des Fées pâtissières (75).

« Du sucre, de l'acidité, du fruit… pour un bel équilibre de textures et de saveurs. »

Si tous les décors sont possibles, il s'agit néanmoins de conserver à ce type de desserts une vraie élégance qui en fera le clou de la fête. Nos gâteaux à étages associent le meilleur de la pâtisserie française à une certaine fantaisie de décors anglo-saxonne. Pour le côté gourmand, nous réalisons un vrai entremets à la française, à base de mousses très légères, de biscuits moelleux façon dacquoise, de gelées de fruits… L'objectif étant d'obtenir un bel équilibre de textures et de saveurs.

CÔTÉ DÉCO L'aspect visuel est évidemment très important aussi. L'utilisation de la pâte à sucre nous permet de réaliser des créations extrêmement personnalisées, correspondant aux rêves de chacun, adaptées au thème de la fête envisagée. Mais attention, la pâte à sucre, ce n'est pas de la pâte à modeler. Pour réussir des décors minutieux, il s'agit de la travailler à bonne température et surtout sans trop d'humidité.



ANTONY TERRONE, The Peninsula Paris (75).

« Un savant mélange d'élégance et de spectaculaire suscitant l'émerveillement. »

Le plus amusant avec ce type de gâteaux, c'est l'autorisation de sortie… d'un certain classicisme ! Un peu d'audace ne leur nuit nullement, bien au contraire. Tout en cultivant toujours des parfums délicats, des textures subtiles, un équilibre indispensable. Ce sont des gâteaux de partage, des gâteaux festifs, dont on attend qu'ils créent la surprise. Pour assurer la bonne tenue de l'ensemble, car certaines réalisations atteignent 1 m, voire 1,5 m, j'utilise un gâteau factice en support. Cela permet la plus grande liberté et une fantaisie dans les détails. En fin de repas festif, mieux vaut miser sur la légèreté. J'opte souvent pour un fraisier, très digeste et parfumé.

CÔTÉ DÉCO

Pour la finition, pâte à sucre, pétales de rose, glace royale, perles argentées sont nos meilleurs alliés. L'idée étant de ne pas en abuser pour conserver une certaine épure, gage d'élégance.



AUDREY BAHRIGA, l'Atelier des gâteaux (75).

« Un gâteau aussi bon que beau et chaque fois différent ! »

Avec ce type de desserts festifs, nous sommes vraiment dans le cake design, où toutes les fantaisies sont permises. Il s'agit avant tout de recréer un rêve. Avant de passer à la réalisation, il y a tout un travail en amont pour s'adapter à la personnalité du client et à l'esprit de l'événement célébré. Nous réalisons ensuite des montages de 2 à 5 ou 6 étages, sur des bases de gâteaux moelleux, nature ou au chocolat.

CÔTÉ DÉCO On recouvre le gâteau de pâte à sucre. Ensuite, tous les décors sont possibles avec fleurs, princesses, balles de golf ou automobiles… Sans en faire trop, il s'agit de susciter l'émerveillement qui survient quand on a bien lu dans la pensée du commanditaire ! La pâte à sucre, à travailler avec du sucre glace pour lui éviter de coller, offre mille possibilités à condition de savoir faire preuve de patience et de minutie.

Vive la rentrée !

Des gourmandises colorées, des accessoires bien affûtés, les innovations sont au rendez-vous ! A tester sans modération.

Textes Sabine Alaguillaume et Franck Schmitt

EN DAMIERS

Les motifs géométriques offrent une touche à la fois moderne et ludique aux services de table. Un esprit graphique définitivement dans l'air du temps. *46 € la ménagère de 24 pièces, Albert de Thiers.*

ROSE POMPON

Les parfums Annick Goutal et l'Hôtel de Vendôme à Paris s'associent pour proposer une belle expérience olfactive et gustative autour du parfum « Rose Pompon ». Une fois cassée la fine sphère, se dévoilent des mousses de framboise et de cassis qui cachent au cœur du dessert un baba à la rose. Création de la pâtissière Louise Wolmer. Du 1er au 23 septembre. *25 €, à l'Hôtel de Vendôme.*



MINI-PIÈCES MONTÉES

Un moule idéal pour réaliser des mini-pièces montées à 3 étages, à décorer et personnaliser ensuite de mille fantaisies. Antiadhésif. *12,95 €, Pyrex.*

Adresses p. 98



BIENVENUE AU SALON DU CHOCOLAT
C'est le rendez-vous qui s'impose à tous les curieux et gourmands de chocolat : subtiles découvertes de grands crus, ateliers, partage d'expériences, de trucs et d'astuces. *Du 28 octobre au 1er novembre, porte de Versailles à Paris.*



CRÉMEUX
Des cookies au cœur généreusement fourré de beurre de cacahuète ou de chocolat-noisette. Voilà de quoi faire fondre les gourmands ! *2,49 € la boîte, Creamy cookies, Me & you (My).*

FAÇON BIJOUX

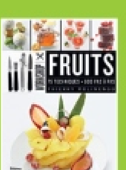


Belle-Ile, Kibune, Goa, Bahia… Les pâtisseries de Jean-Paul Hévin invitent à renouer avec les bonheurs de vacances. Sur une base de biscuit et de mousse au chocolat, ces desserts déclinent une note fruitée pour un maximum de légèreté. *5,80 €, Jean-Paul Hévin.*

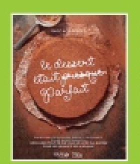
À LIRE



SAINES ET GOURMANDES
Marie Chioca nous présente, dans ce livre, les ingrédients essentiels de la pâtisserie à Indice Glycémique bas : sucre de coco, sirop d'agave, miel d'acacia, stevia, sucre de bouleau, farines et céréales complètes. Elle les associe à des protéines et des « bonnes » graisses pour créer plus de 50 desserts sains et délicieux.
Mes recettes saines et gourmandes à Indice Glycémique bas. Editions Terre Vivante, 12 €.



TUTTI FRUTTI !
75 techniques et 600 pas à pas dans ce livre de Thierry Molinengo. Epluchez, découpez, cuisinez… A la pointe du couteau, l'auteur nous fait découvrir et aimer une trentaine de fruits différents. Comment les choisir, les préparer, les conserver, mais aussi comment les découper et les sublimer.
Workshop fruits, Editions de la Martinière, 26,90 €.



PARFAIT !
Pour réaliser le dessert idéal, Pascale Weeks a testé toutes les nuances des grands classiques de la pâtisserie, en détaillant l'importance de chaque élément pour chacune des recettes. Elle nous révèle au fil des pages de nombreuses associations savoureuses ! 100 desserts cultes à redécouvrir.
Le dessert était (presque) parfait, Solar, 25 €.

TWEET

RIEN NE SE PERD
Appelé petit-lait ou lactosérum, le liquide qui apparaît à la surface des yaourts est plein de protéines, vitamines, minéraux et oligoéléments. Pas question de le jeter ! Buvez-le ou mélangez-le simplement au reste du yaourt.



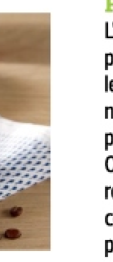
TRIO DÉCO
Trio détonnant de thés rouges d'Afrique du Sud. *Wax Mania, à partir de 18 €, Betjeman & Barton.*



AIDE-MÉMOIRE
Kit Cookies Multiplications permettant de s'amuser avec l'arithmétique en réalisant soi-même des recettes de cookies à déguster ensuite ! Pour les enfants de 6 à 8 ans. *14,95 €, La Boutique des Inventions.*



DOUCEURS SUCRÉES
Parfaits pour la cuisson des fondants au chocolat, muffins et autres crèmes brûlées, ces ramequins s'invitent à table avec brio dès la sortie du four. Sept coloris disponibles. *9,90 € le set de 2, Emile Henry.*



INTENSITÉ FRUITÉE
L'équilibre parfait entre le chocolat noir et les pépites de fruit. Orange, fruits rouges, citron, coco… Pas de carrés prédécoupés : chacun coupe à sa façon, en y revenant ! *2,69 € la tablette, Côte d'Or.*

Tout chaud



Tradition revisitée

Depuis 1607, la boutique Meert, dont la maison mère se situe au cœur du Vieux Lille, perpétue le savoir-faire de la gaufre à la vanille Bourbon de Madagascar et garde la recette bien secrète. Mais jusqu'au 30 octobre, on peut aussi la goûter parfumée à la pêche de Provence et aux amandes d'Andalousie. *Meert.*

SPÉCIAL ADOS

Véritables mini-CAP, ces tout nouveaux ateliers permettent aux ados passionnés de pâtisserie d'explorer chaque semaine, une nouvelle recette, une nouvelle technique, un nouveau produit, au gré de diverses préparations : tartes, macarons et autres choux. De 11 à 18 ans. Ateliers alliant technicité et créativité. *A partir de 190 € par trimestre. Sur le site bogato.*



DEUX EN UN

Fouet avec spatule intégrée pour ne rien perdre d'une préparation gourmande. *14 ,99 €, Joseph Joseph.*



VIVE L'ÉCOLE !

Le créateur Serge Bensimon a habillé 15 000 boîtes à biscuits Delacre au profit de l'association « Toutes à l'école », en faveur de la scolarisation des petites filles au Cambodge. *A partir de 6,90 € la boîte, Delacre.*

FRUITS SECS

Une poignée de fruits secs pour bien commencer la journée et faire le plein de vitamines dès le petit déjeuner ! A mélanger à des céréales ou à un produit laitier. Pratiques, les boîtes se referment facilement. *3,50 € les 150 g, Daco Bello.*



A PARTAGER !

Pour célébrer leurs 50 ans, les surgelés Thiriet présentent leurs célèbres vacherin, forêt noire et entremets en format familial. *A partir de 15,90 € pour 8 parts. Thiriet.*



LE SAVIEZ-VOUS ?
Les Français boivent 51 litres de jus de fruits par seconde, soit 1,65 milliard de litres par an ! *(source Actalia.eu)*

BON GOÛTER

La croustillance d'un lit de céréales soufflées nappées de chocolat au lait : voilà le secret de ces galettes sans conservateurs, ni colorants, ni huile de palme. *1,69 € le paquet, St Michel.*





PREMIERS ANNIVERSAIRES

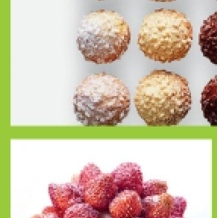
Après l'été, voici revenue la saison des fêtes et anniversaires d'enfants. Organisation simplifiée avec cette vaisselle pimpante et réutilisable bien sûr ! *1,50 € les 6 bols en plastique, ou 6 assiettes ou 6 gobelets ou 18 couverts. Hema.*

Adresses p. 98

ILS ARRIVENT

JULIEN ALVAREZ prend les commandes de la maison Pouchkine. Adepte d'une pâtisserie à la fois simple et authentique, il emporte tous les suffrages avec sa toute nouvelle Pouchkinette, *« un nuage de chantilly parfumée enveloppé d'une chouquette très légère et recouverte d'un vaporeux sucre coloré rappelant la variété des garnitures ». 1,20 € l'unité.*





JIMMY MORNET signe désormais les créations gourmandes du Park Hyatt Paris-Vendôme. Inspiré par le contraste des couleurs, des saveurs et des textures, il donne toujours la priorité à la gourmandise et choisit de revisiter des classiques de la pâtisserie française avec modernité, délicatesse et le souci permanent du détail.









PETITS PLAISIRS ATTENDUS

Vivement le 7 octobre, journée de petits plaisirs ! A son amoureux, sa maman, ses amis, on peut envoyer, entre le 1er et le 30 septembre, un petit mot ou dédicacer un message. Mille d'entre eux seront sélectionnés par le syndicat national de la confiserie, qui enverra des petits sachets plaisirs aux heureux destinataires. *Sur le site Des petits plaisirs.*

DÉCORS À CROQUER

Sucres fondants et rigolos, feuilles azyme... Sur toutes sortes de thématiques (une centaine au choix), voici une collection parfaite pour personnaliser gâteaux d'anniversaire et événements festifs. *Coffrets à partir de 9,90 € (et – 50 % le mardi entre 17 h et 19 h), Elln.*







C'EST L'HEURE DU GOÛTER

100 % bio et ultra nomades, ces « Good Gourdes » contiennent juste ce qu'il faut de céréales, de bons fruits et de laits végétaux pour caler tous les petits creux de 16 h. *1,25 € la gourde de 120 g, Good Goût.*



CASSEZ, GOÛTEZ, LISEZ !

C'est avec beaucoup d'élégance et de gourmandise que Amanda Sthers et Marc Beaucourt réinventent le « Fortune Cookie », petit gâteau à savourer avec le café, réservant la surprise d'un petit mot à méditer. Quatre parfums : nature, sésame, pistache et noix de coco. *18 € les 12, Kiss and Fly.*

TWEET

DESSERT FACILE

Un Français consomme 15 kg de yaourts par an *(Cniel).*

LA MAIN À LA PÂTE

Deux mercredis par mois, de 15 h à 18 h, Le Général Hôtel accueille la Master Class Pâtisserie de Carl Marletti, élu meilleur pâtissier de l'année en 2009. Pas de démonstration, tout le monde met la main à la pâte pour confectionner ses propres délices à déguster et emporter. Cakes et fours secs les 7 et 21 septembre ; mont-blanc les 5 et 19 octobre. *130 € la session de 3 h.*





A l'heure du goûter !

A glisser dans le cartable des enfants ou à leur proposer après la classe, ces trois douceurs maison sont vraiment bluffantes et savoureuses.

Réalisation et photos Franck Schmitt. Stylisme Julie Oginski.

CHOCO SOURIRE MAISON

POUR 20 BISCUITS ENVIRON

Préparation : 30 min • Réfrigération : 2 h • Cuisson : 15 min

320 g de farine > 200 g de beurre mou > 120 g de sucre.

LA GANACHE : 250 g de chocolat à pâtisser > 200 g de crème liquide entière.

Matériel : batteur électrique, emporte-pièce carré ou rond.

Battez le beurre et le sucre dans un saladier pour obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la farine et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Réservez-la 2 h au frais.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte sur une feuille de papier cuisson. Découpez des biscuits carrés ou ronds avec un emporte-pièce. Sur la moitié des biscuits, formez des yeux avec une paille et tracez une bouche avec la pointe d'un couteau. Piquez les biscuits restants avec une fourchette pour éviter qu'ils gonflent à la cuisson. Enfournez pour 13 min.

LA GANACHE : **faites chauffer** le chocolat avec la crème liquide sans porter à ébullition. Laissez la ganache refroidir avant de l'étaler sur les biscuits pleins. Posez les biscuits décorés par-dessus.



COOKIES CHOCO-NOISETTES

POUR 20 COOKIES Préparation : 15 min
Réfrigération : 2 h • Cuisson : 12 min

100 g de farine > 100 g de pépites de chocolat > 50 g de sucre semoule > 40 g de noisettes entières > 80 g de beurre > 1 jaune d'œuf > 1 sachet de sucre vanillé > 1 cuil. à café de levure > 1 pincée de sel.

Matériel : *batteur électrique.*

Battez le beurre, le sucre semoule, le sucre vanillé, et le jaune d'œuf dans un saladier, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez la farine, le sel, les trois quarts des pépites de chocolat et des noisettes, puis la levure. **Mélangez,** puis versez la pâte sur du film alimentaire. Ajoutez le reste des pépites et des noisettes. Formez un rouleau et réservez-le 2 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Taillez le rouleau de pâte en rondelles de 1 cm d'épaisseur et déposez les cookies sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. **Enfournez** pour 12 min en surveillant les dernières minutes de cuisson. Les cookies doivent dorer légèrement.

ORÉO® MAISON

POUR 6 BISCUITS Préparation : 30 min • Cuisson : 15 min • Réfrigération : 45 min

180 g de sucre > 100 g de farine > 90 g de cacao non sucré > 1 œuf > 120 g de beurre > 1 pincée de sel.

LA CRÈME VANILLÉE : 120 g de beurre > 120 g de sucre glace > 1 cuil. à café d'extrait de vanille.

Matériel : *batteur électrique, emporte-pièce rond, poche à douille.*

Mélangez la farine le cacao et le sel, puis tamisez l'ensemble dans un saladier. Fouettez le beurre et le sucre au batteur dans un second saladier. Mélangez bien, puis ajoutez l'œuf entier. Incorporez la farine et mélangez à nouveau. **Réservez** la pâte au frais, recouverte de film alimentaire.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Etalez la pâte sur un plan de travail fariné en une couche de 5 mm d'épaisseur et découpez 12 cercles avec un emporte-pièce rond. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 15 min.

LA CRÈME VANILLÉE : versez le beurre dans le bol du batteur, ajoutez le sucre glace et l'extrait de vanille. Mélangez à vitesse minimale. Versez la crème à la vanille dans une poche à douille. Réservez-la 45 min au frais.

Garnissez la moitié des biscuits de crème, puis posez les autres par-dessus. Pressez légèrement.

ASTUCE

Réservez les biscuits 15 min au congélateur pour éviter qu'ils s'étalent à la cuisson.



Vive, passionnée, curieuse et gourmande, avec une silhouette de petit rat de l'Opéra, cette chef-pâtissière croque la vie comme un bon dessert. Elle a rejoint, l'an passé, le chef Jean-François Piège au «Grand Restaurant».

Texte Marie Le Goaziou. Photos Franck Schmitt.

Nina Métayer, *tout feu tout flamme*

« Le Grand Restaurant, un écrin lumineux à deux pas de l'Elysée »

Rochelaise d'origine, Nina est partie très jeune au Mexique en échange scolaire pendant une année. Séjournant dans une famille française qui tenait une boulangerie, elle s'initie rapidement au monde du pain et des gâteaux. Après un bac littéraire, c'est vers un CAP de boulangerie qu'elle se dirige. Puis, pour apprendre l'anglais, elle s'envole vers l'Australie. A Melbourne, elle découvre la restauration et l'adrénaline du coup de feu. A son retour en France en 2010, elle intègre l'école Ferrandi qui lui ouvre les portes des cuisines du Meurice... et c'est parti !

Entre le fournil du boulanger et la cuisine d'un grand restaurant, c'est un peu le grand écart ?

C'est le jour et la nuit... ou plutôt l'inverse côté horaires, mais la pâtisserie a toujours le même but, donner du plaisir ! On cuisine pour se nourrir, on fait de la pâtisserie pour faire plaisir. Ma motivation, c'est donner du bonheur et partager des émotions. Et puis, en restauration, on est en prise directe avec les clients. Ils dégustent leurs desserts sous vos yeux, c'est très excitant !

Vous avez travaillé pour plusieurs grandes maisons avant de suivre le chef Jean-François Piège dans l'aventure du « Grand Restaurant » ouvert il y a un an. Qu'y avez-vous découvert ?

Après le Meurice, je suis passée par l'Hôtel Raphaël où l'on travaillait autant pour les petits déjeuners et goûters que pour les repas. On préparait beaucoup de viennoiseries et mes chères madeleines, en particulier ! Quand on quitte un hôtel, le petit déjeuner marque la fin du séjour. Les clients partaient donc avec un petit assortiment de madeleines pour qu'il s'inscrive dans leur mémoire... Dans un restaurant gastronomique, c'est la même chose, le dessert est la dernière note d'un repas, il doit être en parfaite harmonie avec le reste du menu. De plus, le convive n'a généralement plus très faim, alors il faut réveiller ses papilles !

Comment travaillez-vous avec le chef ?

Il me laisse très libre et me donne juste quelques directives. Je fais des essais que je lui propose ensuite. On goûte ensemble et on réajuste jusqu'à ce que cela nous satisfasse tous les deux. A la différence d'un gâteau de boulangerie qui peut être plus consistant, un dessert de restaurant doit être léger et frais pour qu'on puisse le terminer.

Quel est votre dessert préféré ?

L'île flottante. Ici, on la sert inversée, c'est-à-dire que la crème est « enfermée » dans le

GLACE AU PERSIL, BANANE, POIVRE NOIR ET RAVIOLIS SUCRÉS

Un dessert étonnant !



blanc d'œuf que je pose sur une chips d'ananas… J'en ai même fait un film à suspense à voir sur mon site ! C'est toute une aventure ! Je retravaille les basiques à ma façon. J'aime aussi beaucoup les fruits, sans doute des souvenirs de mon année mexicaine ou de mes itinérances australiennes. J'apprécie le fraisier ou la tarte aux pommes, en particulier celle de Paillat, la boulangerie rochelaise où j'ai fait mon apprentissage. La pâtisserie a souvent pour moi le goût de la nostalgie, des douceurs de l'enfance, des saveurs de l'amande ou du chocolat…

NOISETTES, LAIT D'AMANDE GLACÉ, GELÉE DE CITRON
Une explosion de saveurs !



Quelle est, selon vous, la qualité principale pour un pâtissier ?
Il faut être patient, ce que je ne suis pas ! Et avoir le goût de bien faire, ce qui me tient particulièrement à cœur. La pâtisserie est un domaine très diversifié, on peut se spécialiser dans le travail du chocolat ou dans celui du sucre. C'est un métier à multiples facettes selon le cadre dans lequel on l'exerce. Ici, au Grand Restaurant, le client découvre la cuisine dès qu'il entre, c'est très exigeant !



UNE PETITE CRÈME AU GÉRANIUM ROSA
accompagne le dessert dans une boîte précieuse…

Nina évolue en cuisine avec grâce et discrétion.

Pas question de laisser quelque chose traîner sur le plan de travail, mais c'est aussi très stimulant, tout comme le service en brigade avec les cuisiniers.

Quel serait le premier conseil que vous donneriez à quelqu'un qui veut faire de la pâtisserie ?
Bien s'organiser. En pâtisserie, surtout en restauration, beaucoup de choses peuvent être faites en amont et c'est au dernier moment que l'on soigne la présentation. Cette finition est importante, car le plaisir des yeux participe beaucoup au plaisir du goût ! Un dessert qu'on dresse à l'assiette doit frapper l'œil pour que l'image et le goût s'associent et s'inscrivent ensuite dans la mémoire de celui qui le déguste.

Et pour finir, comment aimez-vous terminer un repas ?
Par une surprise ! Ici, le café s'accompagne d'une boule de chocolat qu'il faut jeter ou casser pour découvrir les fruits secs et autres douceurs cachés à l'intérieur. C'est un peu la signature du chef, son clin d'œil. Partager un repas, c'est donner du bonheur aux autres. Alors, le dessert doit forcément être savoureux et surprenant pour que l'on se souvienne longtemps de ce bon moment.

CHOCO-SARRASIN INFUSÉ AU LAIT GLACÉ, SABLÉ CROUSTILLANT
Une ode à l'automne...



La recette de Nina Métayer



VARIANTE
Versez 200 g de miel additionnés d'une goutte de géranium Bourbon dans une poche à douille. Faites un petit trou dans les madeleines et versez le miel. Taillez des cercles à l'emporte-pièce dans les pétales d'une rose comestible. Déposez une pointe de miel sur le dessus des madeleines et ajoutez un pétale de rose. Dégustez !

MADELEINES À LA ROSE

POUR 6 À 8 PERSONNES
Préparation : 25 min
Cuisson : 4 à 6 min
280 g d'œufs > 64 g de jaunes d'œufs > 240 g de beurre > 220 g de sucre > 100 g de farine > 10 g de levure > 1 gousse de vanille > 2 gouttes d'essence naturelle de géranium Bourbon > 4 g de sel.
Matériel : ***fouet, cul-de-poule, poche à douille, moule à madeleine en métal.***

Cassez les œufs entiers dans un cul-de-poule, puis ajoutez les jaunes. Incorporez le sucre et fouettez. Faites fondre le beurre dans une casserole. Pendant ce temps, versez la farine et la levure, puis le sel dans le saladier. Fouettez énergiquement en allant du centre vers l'extérieur. Ajoutez la gousse de vanille, puis l'essence naturelle de géranium Bourbon. Incorporez le beurre fondu en plusieurs fois. Fouettez vigoureusement après chaque ajout. Versez la préparation dans une poche à douille.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez le moule à madeleine et saupoudrez-le légèrement de farine. Répartissez la pâte dans le moule. Ne le remplissez qu'au quart (au plus à la moitié) pour obtenir la « petite bosse » sur le dessus des biscuits.
Enfournez pour 4 à 6 min. Sortez les madeleines du four lorsqu'elles blondissent. Démoulez-les sans attendre à l'aide d'une petite cuillère.



Rendez-vous chocolat

Une charlotte aux deux chocolats pour encore plus de gourmandise !

LEÇON FILMÉE P.28

CHARLOTTE TOUT CHOCOLAT
Un dessert réconfortant pour affronter les premiers frimas.

Une rentrée très chocolat

Les saveurs d'automne se mêlent au goût puissant du chocolat pour nous proposer des recettes savoureuses et inventives. Découvrez-les sans attendre !

Réalisation Isabel Lepage. Photos Fabrice Veigas.

Petits sablés citron-chocolat
Un mariage acidulé pour de savoureux biscuits.



SO BRISTISH

ORIGINAL



Moelleux chocolat et beurre de cacahuète
Danger d'addiction gourmande pour ce dessert généreux.

Cake choco-poire
Moelleux et parfumé, il renferme des poires entières à découvrir à la découpe.



SURPRENANT

FONDANT



Biscuits roulés aux noix et chocolat
L'alliance toujours réussie du chocolat et des fruits secs.



ASTUCE
Réservez les sablés 30 min au frais avant de les enfourner. Cela évitera qu'ils s'étalent pendant la cuisson.

PETITS SABLÉS CITRON-CHOCOLAT

POUR 20 BISCUITS ENVIRON Préparation : 45 min
Cuisson : 15 à 18 min • Réfrigération : 1 h
280 g de farine > 170 g de beurre mou demi-sel aux cristaux de sel > 80 g de chocolat noir > 60 g de sucre glace tamisé > 1 jaune d'œuf > 3 cl de jus de citron vert. *Matériel : spatule en bois, tamis, 2 plaques à pâtisser.*

Mélangez le beurre mou coupé en morceaux et le sucre glace dans un grand saladier. Travaillez-les énergiquement à l'aide d'une spatule en bois, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le jaune d'œuf et le jus de citron et mélangez vigoureusement.
Tamisez la farine dans le saladier et incorporez-la progressivement à la préparation pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Réservez-la 1 h au frais.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé. Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné et découpez des sablés de la forme que vous souhaitez (en forme d'étiquettes, par exemple). Déposez-les au fur et à mesure sur les plaques en les espaçant. Enfournez-les pour 15 à 18 min. Laissez-les tiédir 5 min, puis déposez les feuilles de papier cuisson, sans les plaques, sur un plan de travail et laissez les sablés refroidir et durcir à température ambiante.
Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et trempez l'extrémité des sablés dans le chocolat chaud. Laissez le chocolat figer et durcir avant de déguster.

MOELLEUX CHOCOLAT ET BEURRE DE CACAHUÈTE

POUR 6 À 8 PERSONNES
Préparation : 25 min • Cuisson : 25 min
250 g de sucre > 200 g de chocolat noir > 200 g de beurre > 5 œufs > 80 g de farine > 1/2 sachet de levure chimique. LE DÉCOR : 150 g de chocolat > 40 g de beurre de cacahuète. *Matériel : fouet, moule à manqué de 22 cm de diamètre, spatule, pique en bois.*

Faites fondre le beurre et le chocolat à feu doux dans une casserole à fond épais. Mélangez bien.
Battez les œufs en omelette dans un saladier, puis ajoutez le sucre et fouettez énergiquement. Ajoutez la farine et la levure tamisées et mélangez. Incorporez le chocolat fondu.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un moule à manqué et versez l'appareil. Enfournez pour 25 min. Laissez le moelleux 5 min dans le four éteint en entrouvrant légèrement la porte. Sortez-le du four et laissez-le refroidir.
LE DÉCOR : **faites fondre** le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes. Faites chauffer le beurre de cacahuète et versez-le dans une poche à douille. Recouvrez le moelleux de chocolat fondu et tracez des lignes parallèles de beurre de cacahuète sur le chocolat. Dessinez de larges spirales à l'aide d'une pique en bois. Laissez figer 30 min avant de servir.



ASTUCE
▪ Pour réaliser de belles spirales de beurre de cacahuète, il faut que le chocolat et le beurre soient encore « liquides » et à la même température pour bien se mélanger.



CONSEIL

- La qualité du smoothie utilisé fera toute la différence !
- Si cet entremets est un peu long à préparer, il est très simple à faire et constitue un dessert léger et bluffant.
- Commencez-le plusieurs jours à l'avance et réalisez le nappage 2 h avant de servir.

ENTREMETS CHOCOLAT-FRUITS EXOTIQUES

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 1 h 30 • Cuisson : 8 à 10 min • Congélation : 5 h 30 • Réfrigération : 1 h 30

LA MOUSSE CHOCOLATÉE : 100 g de chocolat noir > 15 cl de crème fleurette entière froide > 8 cl de lait > 1,5 feuille de gélatine. LA DACQUOISE : 3 blancs d'œufs > 70 g de poudre d'amande > 70 g de sucre glace > 30 g de sucre semoule > 35 g de farine. LE BAVAROIS : 30 cl de crème fleurette > 20 cl de smoothie aux fruits exotiques > 5 feuilles de gélatine. LE NAPPAGE : 30 g de copeaux de chocolat > 12 cl de smoothie aux fruits exotiques froid > 2 feuilles de gélatine. ***Matériel : fouet électrique, tamis, cadres à entremets ou 2 plats rectangulaires de tailles différentes.***

LA MOUSSE CHOCOLATÉE : **faites ramollir** les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou au four à micro-ondes. Faites chauffer le lait dans une casserole et ajoutez les feuilles de gélatine égouttées. Mélangez jusqu'à ce qu'elles aient entièrement fondu. Versez le lait chaud sur le chocolat fondu et mélangez bien. Laissez tiédir.

Montez la crème fleurette froide en chantilly. Incorporez délicatement la chantilly au chocolat fondu. Chemisez un plat de film alimentaire. Versez la mousse chocolatée en une couche d'au moins 2 cm d'épaisseur. Recouvrez le plat de film alimentaire et réservez-le 1 h 30 au congélateur.

LA DACQUOISE : **préchauffez** le four à 240 °C (th. 8). Montez les blancs en neige très ferme et ajoutez le sucre semoule en fouettant. Tamisez la farine, la poudre d'amande et le sucre glace dans un saladier et incorporez les blancs en neige progressivement.

Chemisez un plat rectangulaire ou un cadre à entremets de papier cuisson et versez-y la préparation (ce plat doit être de taille égale ou supérieure à celui contenant la mousse). Enfournez la dacquoise pour 8 à 10 min. Laissez-la refroidir complètement.

LE BAVAROIS AUX FRUITS EXOTIQUES : **faites ramollir** les feuilles de gélatine dans un assiette creuse remplie d'eau froide. Faites chauffer 8 cl de smoothie dans une casserole et ajoutez les feuilles de gélatine égouttées. Mélangez jusqu'à ce qu'elles aient entièrement fondu. Versez cette préparation dans un saladier et ajoutez le reste de smoothie. Mélangez. Montez la crème fleurette froide en chantilly. Incorporez la chantilly au smoothie.

LE DRESSAGE : **sortez** la mousse chocolatée du congélateur et ôtez le film alimentaire. Taillez la dacquoise aux dimensions de la mousse et posez-la par-dessus. Retournez délicatement le plat pour placer la mousse sur la dacquoise et ôtez le reste de film alimentaire.

Chemisez un plat un peu plus grand de film alimentaire et posez la dacquoise au milieu. Versez le bavarois tout autour en réservant un bord de 1 cm pour le nappage. Filmez le plat et réservez-le au congélateur 4 h au moins.

LE NAPPAGE : **faites ramollir** les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer 4 cl de smoothie. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et mélangez jusqu'à ce qu'elles aient entièrement fondu. Versez la préparation sur le reste de smoothie. Versez le nappage sur l'entremets glacé et réservez-le 1 h 30 au frais.

Démoulez l'entremets. Taillez les bords pour qu'ils soient bien nets. Parsemez-le de copeaux de chocolat. Servez sans attendre.

LEÇON FILMÉE

Charlotte tout chocolat



Une recette ultra gourmande pour les amoureux du cacao !

Réalisation Isabel Lepage. Photos Fabrice Veigas.

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 1 h 30 • Cuisson : 8 à 10 min • Réfrigération : 5 h au moins

LE BISCUIT AU CHOCOLAT : 5 œufs > 180 g de sucre > 180 g de farine > 60 g de cacao tamisé.
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR : 120 g de chocolat noir > 50 g de sucre > 1 œuf > 18 cl de crème fleurette froide > 4 cl de lait > 1,5 feuille de gélatine. **LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT :** 110 g de chocolat au lait > 25 g de sucre > 1 œuf > 18 cl de crème fleurette froide > 4 cl de lait > 3 feuilles de gélatine.
LE DÉCOR : 25 cl de crème fleurette froide > 20 g de cacao en poudre tamisé.
Matériel : ***fouet électrique, tamis, poche à douille, moule à charlotte.***



1

LE BISCUIT AU CHOCOLAT

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les blancs en neige et ajoutez progressivement 120 g de sucre pour obtenir une meringue. Fouettez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent (5 min environ). Incorporez la meringue aux jaunes d'œufs à l'aide d'une spatule.

2

Tamisez la farine et le cacao au-dessus du saladier, puis incorporez-les délicatement.

3

Versez la pâte dans une poche à douille. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

4

Tracez 2 longues bandes de la hauteur du moule à charlotte sur le papier cuisson et étalez la pâte en formant un ruban serré.

5

Tracez le diamètre du bas et du haut du moule et étalez la pâte pour former deux cercles. Enfournez les biscuits pour 8 à 10 min.

6

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le lait au bain-marie. Mélangez pour obtenir une ganache homogène. Incorporez la gélatine égouttée et l'œuf en fouettant. Battez la crème fleurette en chantilly avec le sucre. Incorporez la chantilly à la ganache.

7

Chemisez le moule à charlotte et disposez le ruban de biscuit sur les parois.

8

Versez délicatement la mousse au chocolat noir au fond du moule.

9

Recouvrez d'un disque de biscuit, filmez et réservez au frais le temps de réaliser la mousse au chocolat au lait.

10

LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

Faites tremper les feuilles de gélatine dans une assiette creuse remplie d'eau froide pour les ramollir. Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux avec le lait au bain-marie ou au four à micro-ondes. Mélangez, puis incorporez la gélatine égouttée et l'œuf en fouettant. Fouettez la crème fleurette en chantilly avec le sucre. A l'aide d'une spatule, incorporez la chantilly à la ganache. Versez la mousse au chocolat au lait dans le moule.

11

Posez un second disque de biscuit. Filmez et réservez au réfrigérateur 5 h au moins.

12

LE DÉCOR

Fouettez la crème fleurette et versez-la dans une poche à douille. Démoulez délicatement la charlotte et posez-la sur un plat de présentation. Répartissez la crème fouettée sur le dessus et saupoudrez de cacao. Servez aussitôt.

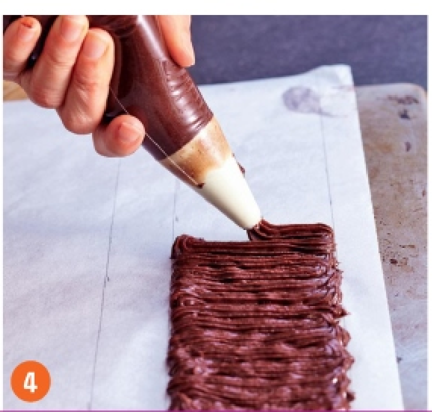
1



2



3



4

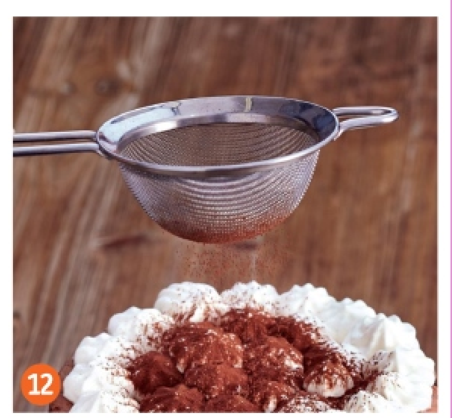


















IDÉES EN +

- Ajoutez des copeaux de chocolat dans une des deux mousses pour donner du croquant.
- Parfumez la crème fouettée avec un sachet de sucre vanillé.



VARIANTE
Utilisez de la farine de blé noir qui se marie très bien avec le chocolat et la poire.

CAKE CHOCO-POIRE

POUR 8 PERSONNES Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

LA PÂTE : 3 poires comice > 170 g de chocolat noir > 120 g de beurre mou demi-sel > 120 g de sucre > 4 œufs > 70 g de poudre d'amande > 50 g de farine > 1 cuil. à café de levure chimique.
LA GANACHE : 150 g de chocolat noir > 25 cl de crème fraîche liquide.
Matériel : ***fouet, tamis, moule à cake de 28 cm.***

LA PÂTE : cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Laissez-le tiédir. Fouettez le beurre et le sucre dans un saladier. Incorporez les œufs un à un sans cesser de fouetter. Ajoutez le chocolat fondu. Tamisez ensemble la poudre d'amande, la farine et la levure au-dessus du saladier et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Chemisez le moule à cake de papier sulfurisé et versez un fond de pâte.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Epluchez les poires en les gardant entières et évidez-les en creusant la base à l'aide d'un petit couteau. Disposez les poires debout dans le moule, puis versez le reste de pâte. Enfournez pour 30 à 40 min. Laissez-le cake tiédir avant de le démouler en vous aidant du papier sulfurisé. Laissez-le refroidir sur une grille.
LA GANACHE : cassez le chocolat et râpez-le à l'aide d'un grand couteau. Versez les copeaux de chocolat dans un saladier. Faites chauffer la crème, puis versez-la peu à peu sur le chocolat en mélangeant. Lorsque la ganache est homogène, répartissez-la sur le cake. Laissez le chocolat figer avant de servir.

BISCUITS ROULÉS AUX NOIX ET CHOCOLAT

POUR 20 BISCUITS ENVIRON Préparation : 45 min
Cuisson : 15 à 20 min • Réfrigération : 1 h 30

200 g de farine > 120 g de beurre > 100 g de sucre > 30 g de noix hachées > 20 g de cacao en poudre > 10 g de lait > 1 jaune d'œuf > 8 g de levure chimique. *Matériel :* ***fouet, tamis.***

Faites chauffer 10 g de beurre avec le lait dans une casserole ou au four à micro-ondes. Versez le cacao sur le beurre fondu et mélangez bien. Réservez.
Fouettez le reste de beurre avec le sucre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez le jaune d'œuf et fouettez. Tamisez la farine et la levure au-dessus du saladier et fouettez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et forme une boule. Divisez-la en deux pâtons. Incorporez la préparation au chocolat dans le premier, les noix hachées dans le second.
Etalez les 2 pâtes sur un rectangle de film alimentaire. Posez le rectangle de pâte chocolatée sur le rectangle de pâte au noix (côté film à l'extérieur). Retirez le film. Aplatissez légèrement les 2 pâtes au rouleau pour les assembler et enroulez-les pour obtenir un boudin. Enveloppez-le dans un film alimentaire et réservez-le 1 h 30 au frais. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Taillez le rouleau de pâte en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant. Enfournez pour 15 à 20 min. Laissez les biscuits refroidir et durcir.



BON À SAVOIR
Ces biscuits se conservent quelques jours au sec dans un bocal ou une boîte hermétique.



Gâteau d'anniversaire

Délicatement colorées, les fleurs d'hortensias sont toutes différentes !

C'est la saison des hortensias

Quoi de plus beau, pour une amoureuse des jardins, que de lui offrir ce bouquet gourmand de fleurs d'automne ?

Réalisation Franck Schmitt et Julie Oginski. Photos Franck Schmitt.



ASTUCE

Saupoudrez le plan de travail de sucre glace avant d'étaler la pâte d'amande. Elle ne collera pas et sera plus facile à étendre.



HORTENSIA AUX POMMES

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 2 h • Cuisson : 20 min
Réfrigération : 2 h

LA GELÉE DE POMME : 20 cl de jus de pomme bio > 3 feuilles de gélatine. **LE BISCUIT :** 200 g de farine > 150 g de sucre semoule > 3 œufs > 20 cl de crème fraîche liquide > 20 g de beurre > 1 sachet de levure chimique > 1 sachet de sucre vanillé. **LA MOUSSE AUX POMMES :** 200 g de compote de pomme > 50 g de sucre > 20 cl de crème liquide montée en chantilly > 2 cuil. à soupe de fromage blanc > 3 feuilles de gélatine. **LE DÉCOR :** 300 g de pâte d'amande verte > 300 g de pâte d'amande blanche > perles de sucre argentées > colorants alimentaires rose et bleu > sucre glace. ***Matériel :*** ***cul-de-poule rond ou moule demi-sphère de 20 à 25 cm de diamètre, moule demi-sphère en plastique ou en verre d'un diamètre inférieur au premier, fouet, spatule, plaque de cuisson, emporte-pièce fleur, pinceau fin.***

LA GELÉE DE POMME : **faites tremper** les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 3 min et essorez-les. Faites chauffer 10 cl de jus de pomme dans une casserole.

Vous pouvez ajouter 1 cuillerée à café de quatre-épices.

Versez les feuilles de gélatine dans le jus de pomme et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Ajoutez le jus de pomme restant et versez la préparation dans un moule en forme de demi-sphère plus petit que le moule du gâteau. Recouvrez de film alimentaire et réservez 2 h au frais.

LE BISCUIT : **préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé dans un saladier jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la crème liquide, la farine et la levure. Versez la pâte sur une plaque à pâtisser recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée et étalez-la avec une spatule. Enfournez pour 20 min en surveillant la cuisson : le biscuit doit prendre une belle couleur dorée, sans trop colorer pour ne pas sécher. Recouvrez-le d'un torchon et réservez-le à température ambiante.

LA MOUSSE AUX POMMES : **faites tremper** les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 3 min et essorez-les. Faites tiédir un tiers de la compote de pomme dans une casserole. Versez les feuilles de gélatine dans la compote de pomme tiède et remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Ajoutez le reste de compote et versez la préparation dans un saladier. Laissez refroidir.
Ajoutez le fromage blanc et le sucre et incorporez délicatement la crème fraîche liquide montée en chantilly.



Le dressage en 4 étapes

Découpez des triangles dans la plaque de biscuit en vous aidant d'un gabarit en papier. Tapissez le fond du moule de film alimentaire pour faciliter le démoulage. Disposez les triangles de biscuit côte à côte dans le moule.



Versez la moitié de la mousse aux pommes en une couche uniforme sur le fond de biscuit. Otez le film alimentaire et démoulez délicatement la demi-sphère de gelée de pomme. Déposez-la sur la mousse.



Taillez des morceaux de biscuit et posez-les au centre de l'entremets. Versez le reste de mousse aux pommes par-dessus. Réservez 2 à 3 h au réfrigérateur pour que la mousse prenne. Démoulez l'entremets sur une assiette.



Etalez la pâte d'amande verte sur le dessus de l'entremets. Découpez des fleurs dans la pâte d'amande blanche à l'emporte-pièce. Colorez-les en rose et bleu à l'aide d'un pinceau et collez-les sur le gâteau. Décorez-les de perles de sucre argentées.



La vanille Bourbon
un grain si précieux

Cette épice rare, qui se cultive sous les tropiques, est l'un des arômes les plus populaires en pâtisserie. A Madagascar, on l'appelle « l'or noir ». Marie Le Goaziou

L'arôme suave de la vanille avait déjà séduit les Aztèques qui utilisaient ce fruit d'une orchidée sauvage pour adoucir leur boisson au cacao. Cette variété très délicate est une liane poussant dans les sous-bois tropicaux. C'est la seule orchidée dont le fruit est comestible. Les marins de Christophe Colomb l'ont fait découvrir à l'Europe, mais c'est le Mexique qui conserva le monopole de la culture de la vanille, car toutes les tentatives pour produire cette orchidée hors de son aire naturelle se soldèrent par des échecs.

UNE CULTURE DÉLICATE

On ignorait en effet, jusqu'au XIXe siècle, que c'était une espèce d'abeilles spécifique au Mexique, l'abeille mélipone, qui jouait le rôle fécondateur indispensable à la formation de son fruit. En 1841, un jeune esclave de la Réunion arrive à féconder les fleurs manuellement et permet ainsi aux îles de l'océan Indien – la Réunion, les Comores et Madagascar – de devenir le premier producteur mondial de vanille. Cette variété bénéficie de l'appellation « vanille Bourbon ». Celle de Madagascar détient les plus importants taux de vanilline naturelle avec des concentrations aromatiques plus prononcées.

UN LARGE ÉVENTAIL DE PROPRIÉTÉS

La vanille a de multiples qualités, c'est un stimulant tant intellectuel que physique. Son formidable parfum est apaisant et relaxant, elle est aussi, au même titre que le chocolat, anti-déprime. On lui prête même des propriétés aphrodisiaques. L'extrait de vanille est un puissant antiseptique et est utilisé en cosmétique pour ses pouvoirs purifiants, hydratants, nourrissants et adoucissants.

Mais c'est en pâtisserie que la vanille est une véritable star ! Elle glisse son petit grain noir partout pour aromatiser toutes les préparations à base de lait. Mais étant donné les soins longs et attentifs que sa culture nécessite, c'est l'un des produits agricoles les plus chers du monde.

LE BON CHOIX

- **Les meilleures gousses de vanille sont noires, tirant vers le brun foncé. Grasses et souples, elles mesurent entre 10 et 14 cm. Conservez-les au sec, à l'abri de la lumière et de l'air. Elles ne supportent pas les écarts de température trop brusques.**
- **Evitez les récipients avec bouchon de liège, car ce dernier favorise le développement de moisissures sur les gousses de vanille.**

Les suggestions du chef

CLAIRE HEITZLER

Cette Alsacienne, qui collectionne, depuis quelques années, les titres de meilleure chef-pâtissière, a réinventé les desserts de nombreux grands restaurants en imposant ses pâtisseries légères et délicates. Aujourd'hui directrice de la création de Ladurée, elle assume son penchant pour la vanille Bourbon de Madagascar qu'elle glisse dans toutes ses recettes.



Pour elle, le parfum de la vanille « *magnifique, pur, élégant* » s'accorde avec tout. Il la renvoie en enfance, lorsqu'elle dégustait les éclairs à la vanille de la fée des confitures, Christine Ferber, qui habitait en face de chez elle. Elle a une préférence pour la Bourbon de Madagascar, « *mais ce n'est pas pour autant qu'elle est meilleure que les autres, elle est juste différente et, à mes yeux, plus délicate. Ce serait comme dire que les vins blancs d'Alsace sont meilleurs que ceux de Loire... C'est une perception personnelle, chacun ses goûts* ». Les siens la poussent à marier la vanille Bourbon avec les fruits, le chocolat ou le café. Pas une de ses recettes qui ne demande quelques grains de vanille ! Mais ce qu'elle préfère par-dessus tout, c'est la glace à la vanille, qu'elle associe à ses desserts, toujours frais et délicatement parfumés.

Adresses p. 98


Le fruit
d'une orchidée devenu
star en cuisine !
© Photo Franck Schmitt

100% fruits





L'automne, qui pare la nature de couleurs flamboyantes, nous offre mille délices à déguster. Poires, mûres, noisettes et coings s'invitent dans nos recettes !

Texte Sabine Alaguillaume. Recettes Franck Schmitt.

La poire

Considérée par Homère comme le « fruit des Dieux », la poire ne fut introduite en France qu'au XVIe siècle, séduisant immédiatement le roi. Elle compte une dizaine de variétés à déguster en été, automne et hiver.



Gorgée de sucres lents, de vitamines et de fibres, la poire est aussi d'un faible apport calorique.

Sous une peau lisse se déclinant du vert au jaune, la poire se caractérise surtout par une chair légèrement grumeleuse, fondante, juteuse et sucrée. C'est le cinquième fruit le plus consommé en France. Après les poires dites d'été, type williams ou guyot, très rafraîchissantes et à déguster rapidement, apparaissent les poires d'automne-hiver. Parmi elles, la conférence, disponible de septembre à avril est sans doute la plus emblématique. Plus résistante, de forme plus allongée, elle est juteuse et parfumée. Mais il y a aussi la comice, de forme plus ronde, ou encore la passe-crassane et la beurré hardy.

A acheter fermes, sans traces de chocs, ces poires continuent leur maturation à température ambiante. Délicieuses nature, elles se prêtent aussi à de nombreuses préparations, dont toutes sortes de compotes et de tartes. Parmi les recettes les plus fameuses, la tarte aux poires Bourdaloue, servie tiède, mêle fruits pochés et crème d'amande. Quant à la poire Belle-Hélène, servie dans une coupe de glace à la vanille et nappée de chocolat chaud, un temps oubliée, elle revient sur le devant de la scène.

Consommez-la crue avec la peau pour bénéficier de sa forte teneur en fibres.

LES ACCORDS DE GOÛT

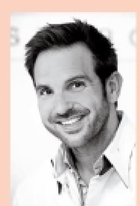
Avec les fruits : citron, orange, banane, pomme, prune.
Avec les fruits secs : amande, noisette, noix.
Avec les épices et les plantes : verveine, menthe, mélisse, vanille, cardamome.
Avec les laitages : fromage de brebis, cantal.
Mais aussi : chocolat, vin.



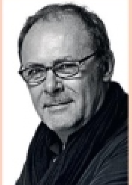
LES CHEFS L'AIMENT AVEC



ANTONY TERRONE
The Peninsula (75)
joue sur le chaud-froid en imaginant une poire rôtie, pochée, infusée dans un sirop de cassis, agrémentée d'un espuma de marron.



CHRISTOPHE MICHALAK
Chef-pâtissier (75)
revisite la classique poire au vin, pochée dans un jus de framboise, posée sur un lit de crème, saupoudrée de miettes de spéculoos.



JEAN-PAUL HÉVIN
Chocolatier (75)
apprécie la texture fondante de la poire, dont il relève la saveur d'une pointe de vanille de Madagascar et de poivre.



NICOLAS PARCIELLO
Le Prince de Galles (75)
fait pocher des poires dans un sirop de cédrat, puis accentue le côté acidulé en ajoutant des graines de citron caviar à la préparation.

VOYAGES EXPRESS

EN ESPAGNE, on aime les poires pochées dans un sirop aromatisé aux épices (vanille, cannelle, badiane).
EN HONGRIE, un savoureux mélange sucré-salé associe poires, fromage bleu et paprika sur un fond de tarte.
EN ANGLETERRE, on apprécie sa douceur chaude et sucrée en accompagnement d' un rôti de porc bien caramélisé.
AUX ETATS-UNIS, le milkshake à la poire, légèrement arrosé d'un filet de caramel au beurre, est un grand classique.



COMPOTE DE POIRE AUX ÉPICES DE SPÉCULOOS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

6 poires
3 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe d'épices à spéculoos
feuilles de menthe
Matériel : mixeur, 6 verrines.

Pelez les poires et épépinez-les. Taillez-les en gros cubes.

Versez les fruits dans une casserole avec un verre d'eau. Ajoutez les épices et le sucre et faites cuire 40 min à feu doux en mélangeant régulièrement pour éviter que les fruits accrochent au fond de la casserole. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson, si besoin.

Vous pouvez aussi ajouter un peu de jus de pomme.

Mixez pour obtenir une compote. Répartissez-la dans les verrines. Décorez avec des épices ou une feuille de menthe avant de servir.

VARIANTE

Remplacez les épices à spéculoos par du romarin ou de la cardamome.

CROUSTILLANT POIRE-CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES Préparation : 10 min • Cuisson : 5 min

4 feuilles de brick > 4 poires > 1 jus de citron > 6 carrés de chocolat noir. ***Matériel : emporte-pièce rond, plaque à pâtisser.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez 4 cercles dans chaque feuille de brick à l'aide d'un emporte-pièce rond. Disposez les cercles sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé.

Râpez finement le chocolat noir directement sur les cercles de pâte. Enfournez pour 5 min.

Pendant ce temps, **épluchez** les poires, épépinez-les et coupez-les en tranches fines. Arrosez-les de jus de citron. Laissez les disques de pâte refroidir à la sortie du four.

Montez 4 millefeuilles en alternant les disques de pâte et les tranches de poire. Terminez par un disque de pâte.

+ GOURMAND

Râpez davantage de chocolat sur les feuilles de brick.



© Photos Franck Schmitt

La mûre

Habillée d'une délicate petite robe noire, la mûre est un fruit fragile, au goût acidulé, évocateur de liberté, de chemins creux et de vacances…

D'une couleur oscillant entre le noir et le violet, la mûre appartient à la famille des petits fruits rouges qui regroupe toutes sortes de baies. Comme la framboise, c'est un fruit composé, présentant des drupéoles (petites boules) disposées tout autour du réceptacle. D'abord verte, la mûre passe au rouge, puis au noir en arrivant à maturité. C'est à ce moment-là, bien juteuse, avec une saveur typique légèrement acidulée, qu'on peut la cueillir sur les bords des chemins sauvages. En pleine balade, c'est toujours l'heure de ces petits grignotages autorisés en prenant soin de ne pas s'écorcher aux ronces qui les supportent.
Mais la mûre est aussi cultivée, offrant alors des fruits un peu plus gros à la saveur plus douce. Elle reste fragile et il faut la consommer rapidement en veillant à ne pas lui faire subir de brusques changements de température. En cuisine, elle agrémente volontiers salades de fruits ou fromages blancs. Elle intègre aussi cakes et muffins, à moins de préférer en garnir un fond de tarte. On peut aussi la mixer pour préparer coulis et purées, ou encore la cuire avant de la transformer en délicieuses gelées et confitures. Autrefois, les Grecs l'utilisaient pour calmer les maux de gorge. Aujourd'hui, on vante surtout son taux élevé en vitamines C (comparable à celui des agrumes) et E, ce qui en fait un bon antioxydant.

C'est le fruit vedette de la fin de l'été.

Elle apporte une touche acidulée aux salades de fruits.

LES ACCORDS DE GOÛT

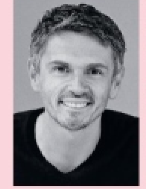
Avec les fruits : fruits rouges, pomme, banane.
Avec les fruits secs : noix de coco, amande.
Avec les épices et les plantes : gingembre, cannelle.
Avec les laitages : fromage frais, yaourt, crème fraîche.
Mais aussi : rhum, tequila.



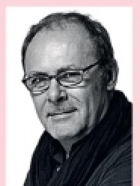


LES CHEFS L'AIMENT AVEC

ANTONY TERRONE
The Peninsula (75)
conserve le côté sauvage et nature de la mûre en réalisant simplement une soupe froide aromatisée au thym citron et à l'hibiscus.



CHRISTOPHE ADAM
L'Eclair de génie (75)
joue sur la carte du noir, garnissant de mûres et de raisins noirs une « Black Tarte » à la pâte au cacao sur lit de crème au thé noir.



JEAN-PAUL HÉVIN
Chocolatier (75)
envisage, en savant alchimiste, une belle association de mûre et de mangue pour en tirer un jus puissant à mêler à du chocolat.



NICOLAS PARCIELLO
Le Prince de Galles (75)
fait compoter les mûres, puis déglace avec quelques gouttes de vinaigre de Xérès. Il sert le tout avec une mousse au chocolat au poivre de Timut.

VOYAGES EXPRESS

EN IRAN, on évoque souvent une fameuse recette de poulet à la gelée de mûre qui associe avec finesse les saveurs sucrées et salées.

EN ANGLETERRE, les scones à la mûre accompagnent délicieusement le traditionnel *afternoon tea* de 17 h.

AU MEXIQUE, on fait longuement macérer les mûres dans de la tequila avant de les incorporer à une recette de glace.
EN ITALIE, de jolies verrines gourmandes et bien colorées mêlent mûres et panna cotta aux parfums variés.



CRUMBLE AUX MÛRES

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

800 g de mûres >
200 g de farine
150 g de beurre doux mou
150 g de sucre roux
Matériel : passoire, 4 ramequins.

Passez les mûres sous un filet d'eau froide, égouttez-les dans une passoire et essuyez-les délicatement avec du papier absorbant.
Versez la farine dans un saladier et formez un puits, ajoutez le sucre et le beurre mou. Travaillez le mélange du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
Répartissez les fruits dans les ramequins aux deux tiers de la hauteur et recouvrez-les de pâte à crumble. Enfournez pour 20 min en surveillant la fin de la cuisson.

+ SAVOUREUX

Accompagnez les crumbles d'une boule de glace à la fraise ou au cassis.

TARTELETTE AUX MÛRES ET MIEL

POUR 4 PERSONNES Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min

1 pâte feuilletée prête à l'emploi > 500 g de mûres > 2 œufs > 20 cl de crème liquide > 4 cuil. à soupe de miel. ***Matériel : 4 moules à tartelette, fouet.***

Coupez la pâte feuilletée en quatre et disposez-la dans les moules à tartelette. Otez l'excédent de pâte et piquez le fond des moules avec une fourchette.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
Mélangez la crème fraîche et les œufs dans un saladier. Ajoutez le miel et battez.
Répartissez les mûres sur les fonds de tartelette et versez l'appareil sur les fruits. Enfournez pour 25 min en surveillant la fin de la cuisson.



IDÉE EN +

Servez les tartelettes avec 1 boule de glace à la vanille ou 1 cuil. de fromage blanc arrosé de miel liquide.

La noisette

Originaire d'Asie Mineure, la noisette a conquis l'Europe dès l'Antiquité. Appartenant à la famille des oléagineux, elle se laisse grignoter à toute heure et enrichit mille préparations culinaires.



A savourer aussi bien fraîche que sèche ! Autant dire toute l'année… Au moment de la cueillette, entre septembre et octobre, encore protégée par son enveloppe verte, on apprécie sa saveur subtile, légèrement lactée. Une fois sèche, elle est encore plus croquante et c'est ainsi qu'elle vient agrémenter toutes sortes de desserts et gâteaux. Petit fruit gourmand, la noisette est également gorgée de vitamines et de nutriments bénéfiques.

Reste à bien les choisir, avec une jolie coque brillante brune, ne présentant ni trous ni fissures. Elles se conservent alors très facilement à l'air libre. Une fois épluchées, il faut en revanche bien les enfermer dans une boîte hermétique. Surtout pas de réfrigérateur qui leur ferait perdre leur saveur et les rendrait sensibles à la moisissure. A l'inverse, pour intensifier leur goût, on peut les faire torréfier quelques instants à la poêle sans matière grasse. Pour les émonder plus facilement, on peut aussi les déposer, décortiquées, sur une plaque de cuisson et les passer quelques minutes sous le gril. Lorsque les noisettes sont tièdes, leur peau, qui a craquelé sous l'action de la chaleur, s'élimine facilement en frottant avec un chiffon propre.

Pensez aux noisettes pour des petites collations réconfortantes tout au long de la journée.

Fraîche ou sèche, elle est gorgée de nutriments bénéfiques.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : pomme, poire, fruits rouges.
Avec les fruits secs : amande, noix de pécan.
Avec les épices et les plantes : cannelle, vanille.
Avec les laitages : fromage blanc, faisselle.
Mais aussi : chocolat, salades.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC



ANTONY TERRONE
THE PENINSULA (75)
est un inconditionnel de son croquant incomparable et de sa subtile rondeur, encore rehaussés en l'associant au bigaradier.



CHRISTOPHE ADAM
L'ECLAIR DE GÉNIE (75)
réalise une tarte riche et gourmande, composée d'un crémeux caramel au mascarpone agrémenté de noisettes posées sur le dessus.



JEAN-PAUL HÉVIN
CHOCOLATIER (75)
joue sur le croquant de la noisette concassée pour créer le contraste sur des mousses pralinées ou fruitées toutes en onctuosité.



AUDREY BAHRIGA
L'ATELIER DES GÂTEAUX (75)
l'utilise beaucoup en pralin, faisant griller et caraméliser des noisettes entières avant de les concasser et d'en parsemer le gâteau.

VOYAGES EXPRESS

AUX ETATS-UNIS, le véritable cookie américain mêle pour moitié pépites de chocolat et noisettes concassées.

EN ITALIE, le croquant aux noisettes est un biscuit traditionnel très sec, à tremper dans un café bien serré.

AU CANADA, la pâte d'une tarte à l'orange, dite rustique, est enrichie de poudre de noisette et de sirop d'érable.

EN ESPAGNE, des sortes de cookies au chorizo et à la noisette sont souvent servis à l'heure de l'apéritif.



CROQUANTS PROVENÇAUX AUX NOISETTES

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

200 g de noisettes concassées
3 œufs
225 g de farine
160 g de sucre semoule
100 g d'écorces d'orange confites
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 cuil. à café de cardamome moulue
Matériel : fouet, plaque à pâtisser.

Battez les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé dans un saladier pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les noisettes, la farine, la levure, les écorces d'orange confites coupées en dés et la cardamome. Mélangez.
Préchauffez le four à 130 °C (th. 4-5). Façonnez des boudins de pâte de 4 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque à pâtisser tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 min.
Coupez la pâte encore chaude en tronçons de 1 cm d'épaisseur, aplatissez-les, puis enfournez-les pour 10 min en surveillant la fin de la cuisson.

IDÉE EN +

Incorporez du thym citron haché à la pâte pour apporter une touche provençale supplémentaire.

FLAN AUX NOISETTES ET POIRES

POUR 6 PERSONNES Préparation : 15 min • Cuisson : 35 min

3 poires conférence > 100 g de noisettes > 8 œufs > 75 cl de lait > 20 g de beurre (pour le moule) > 150 g de sucre > 50 g de farine > 1 gousse de vanille. **Matériel :** ***moule en céramique ou en métal.***

Epluchez et épépinez les poires, puis coupez-les en gros dés. Concassez les noisettes.
Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et la farine en fouettant. Incorporez le lait petit à petit. Fendez la gousse de vanille en deux, récupérez les grains et ajoutez-les au mélange.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez le moule en céramique.
Versez la pâte dans le moule et ajoutez les dés de poire et les noisettes concassées. Enfournez pour 35 min. Surveillez la fin de la cuisson, le flan doit dorer légèrement.



IDÉE EN +

Ajoutez des dés de fruits frais ou au sirop à la préparation. Aromatisez-la avec 1 cuil. à café de kirsch.

Le coing

Le fruit du cognassier, avec sa drôle de forme évoquant une grosse poire, ne se consomme que cuit. A découvrir au gré de nombreuses préparations sucrées ou salées.

D'un beau jaune éclatant, le coing exhale aussi un doux parfum. Pas question pour autant de croquer dedans. Sa chair est dure, un peu âpre, et ne s'attendrit qu'à la cuisson. Il est alors prêt à consommer, en compote, en pâte, en gelée et dans des gâteaux. Naturellement chargé en pectine au fort pouvoir gélifiant, le coing est aussi un fruit essentiel pour les fans de confitures.
Quelle que soit la recette, il convient de brosser préalablement le coing sous l'eau pour éliminer son fin duvet, puis de le cuire dans une casserole d'eau ou 15 minutes à la vapeur dans un autocuiseur pour lui conserver un maximum de minéraux (la cuisson à l'eau entraînant, à l'inverse, une dissolution des minéraux). Un passage au four est également possible. Dans tous les cas, une fois refroidi, le coing s'épluche facilement à l'aide d'un épluche-légumes. Reste à en retirer le cœur et les pépins.
Cru, le coing se conserve très bien pendant plusieurs semaines dans un endroit frais et aéré, sur le bord d'une fenêtre par exemple. En revanche, il supporte très mal la congélation.
Si la récolte a été très abondante, on peut aussi l'utiliser en accompagnement de plats salés, façon légume, avec gibiers ou viandes blanches.

Attention, son parfum tend à migrer vers les fruits et aliments voisins. Isolez-le !

Faites-le cuire à la vapeur pour conserver ses vitamines et minéraux.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : pomme, poire.
Avec les fruits secs : noix, noisette, raisins secs.
Avec les épices et les plantes : vanille, réglisse, clou de girofle.
Avec les laitages : panna cotta.
Mais aussi : pain d'épices.



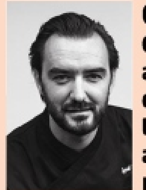
LES CHEFS L'AIMENT AVEC



ANTONY TERRONE
The Peninsula (75)
laisse compoter le coing lors d'une cuisson très douce et le sert en support d'une glace coco-litchi, arrosée d'un jus de fruit de la passion.



CHRISTOPHE MICHALAK
Chef-pâtissier (75)
réalise une coupe légère et romantique, composée d'une gelée de coing, d'une mousse à la rose et d'un crumble au pamplemousse.



CYRIL LIGNAC
Chef-cuisinier (75)
assure que le secret de la pâte de coing consiste à passer les morceaux de coing cuits au moulin à légumes et de recuire la purée avec du sucre.



NICOLAS PARCIELLO
Le Prince de Galles (75)
le fait cuire au bain-marie pour récupérer un maximum de jus, dans lequel il poche des pommes vertes qu'il parsème d'estragon séché.

VOYAGES EXPRESS

EN GRANDE-BRETAGNE, les frites de coing, coupées comme des frites de pomme de terre, cuites à la friteuse puis sucrées, sont très appréciées.
EN GRÈCE, on sucre légèrement la compote de coing au moment de la dégustation avec quelques cuillerées à soupe de miel liquide.
EN ARGENTINE, la pâte de coing est utilisée dans de nombreux desserts, enrobée de pâte filo et accompagnée d'une boule de glace.
AU MAROC, on sert des crêpes garnies de compote de coing et arrosées de sirop de rose pour multiplier les saveurs.



CLAFOUTIS AUX COINGS ET MIEL

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 à 25 min

2 coings
2 pommes golden
2 œufs
25 cl de crème liquide
3 cuil. à soupe de fromage blanc
2 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe de farine
Matériel : fouet, moule antiadhésif.

Epluchez les pommes et les coings et épépinez-les. Coupez-les en gros cubes.
Battez les œufs en omelette et ajoutez la crème, le fromage blanc et le miel. Versez la farine et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide et homogène.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coulez la préparation dans un moule antiadhésif. Ajoutez les cubes de pomme et de coing et enfournez pour 20 à 25 min, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.
Dégustez tiède ou froid.

+ GOURMAND

Parfumez le clafoutis avec des graines d'anis ou de la cannelle en poudre.

PÂTE DE COING

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 50 min
Cuisson : 20 min
Repos : 2 jours

2 kg de coings
1 kg de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
Matériel : mixeur, faitout, spatule, moules.

Lavez et essuyez les coings. Coupez-les en quatre. Faites-les blanchir dans une casserole avec très peu d'eau. Pelez-les et ôtez les pépins. Mixez-les et versez-les dans un faitout avec le sucre semoule et le sucre vanillé.
Portez la préparation à ébullition en mélangeant régulièrement. Laissez-la cuire pendant 5 min supplémentaires en remuant.
Répartissez la pâte de coing dans des moules. Laissez-la sécher pendant 2 jours à température ambiante. Démoulez la pâte et posez-la sur du papier sulfurisé. Saupoudrez-la de sucre et laissez-la durcir (ou non) en fonction de votre goût.



BON À SAVOIR

Choisissez des coings bien mûrs pour cette recette. Plus vous laisserez sécher la pâte, plus elle sera ferme.



Dossier

Tartes et tourtes 100 % déco !

Torsadez la pâte, entrecroisez des lamelles de fruit, découpez des motifs à l'emporte-pièce : vos tartes, tourtes et pies deviennent si jolies que tout le monde s'extasie ! Des desserts aussi beaux que bons, c'est par ici…

Réalisation Franck Schmitt et Julie Oginski.
Photos Franck Schmitt.



TARTE FLEURIE AU CHOCOLAT ET MYRTILLES GIVRÉES

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min
Réfrigération : 2 h

2 pâtes sablées prêtes à l'emploi > 100 g de myrtilles > 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao 1 œuf > 20 cl de crème fraîche liquide > 50 g de sucre. ***Matériel : moule à tarte rond, emporte-pièce fleur, perles de cuisson en céramique, pinceau, fouet.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déroulez une pâte sablée et tapissez un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette, recouvrez de papier sulfurisé et de perles de cuisson. Enfournez la pâte à blanc pour 15 à 20 min. Laissez-la refroidir.

Préparez la ganache. Cassez le chocolat en morceaux. Faites chauffer la crème fraîche dans une casserole sans la faire bouillir et ajoutez le chocolat. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Répartissez la ganache sur la tarte. Réservez-la 2 h au frais.

Cassez l'œuf et séparez le blanc du jaune. Déroulez la seconde pâte et découpez des fleurs à l'emporte-pièce. Enduisez-les de jaune d'œuf au pinceau. Enfournez-les pour 5 à 10 min sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé, jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement. Laissez-les refroidir et disposez-les sur la tarte au chocolat.

Lavez et essuyez les myrtilles. Trempez-les dans le blanc d'œuf battu, puis roulez-les dans le sucre en poudre. Répartissez-les sur la tarte avant de déguster.



TARTE TRESSÉE AUX POMMES ET MÛRES

POUR 6 PERSONNES Préparation : 45 min • Cuisson : 30 min

2 pâtes brisées prêtes à l'emploi > 5 belles pommes > 1 jaune d'œuf > 20 g de beurre > gelée de mûre. ***Matériel : moule à tarte rond, pinceau, emporte-pièce en V.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez le moule. Etalez une pâte brisée et garnissez-en le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
Epluchez les pommes et coupez-les en petits cubes. Répartissez-les sur le fond de tarte, puis nappez-les de gelée de mûre.
Etalez la seconde pâte brisée et découpez 12 lanières de 1 cm de large. Réalisez 4 tresses de pâte. Découpez ensuite 4 bandes de pâte de 2 cm de large environ. Habillez la tarte en entrecroisant tresses et bandes.
Découpez une cinquantaine de chevrons à l'aide d'un emporte-pièce en V. Disposez-les sur le pourtour de la tarte en les superposant. Badigeonnez tresses et chevrons de jaune d'œuf au pinceau.
Enfournez la tarte pour 25 à 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

TARTE TRESSÉE À LA RHUBARBE

POUR 4 PERSONNES Préparation : 35 min • Cuisson : 20 min • Repos : 45 min

1 pâte sablée prête à l'emploi > 1,5 kg de rhubarbe > 500 g de sucre > 200 g de confiture de rhubarbe > 1 blanc d'œuf. ***Matériel :*** ***moule carré ou rectangulaire à fond amovible, perles en céramique, pinceau.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déroulez la pâte sablée et étalez-la dans le moule. Piquez le fond, recouvrez-le de papier sulfurisé et de perles de cuisson en céramique. Enfournez la pâte à blanc pour 20 min. Sortez-la du four, retirez les perles et le papier et laissez-la durcir. Badigeonnez-la de blanc d'œuf battu au pinceau et laissez-la sécher 30 à 45 min. **Coupez** les branches de rhubarbe à la longueur du moule plus 2 ou 3 cm. Epluchez-les et coupez-les en deux. Portez 50 cl d'eau et le sucre à ébullition dans une grande sauteuse et laissez cuire le sirop pendant 10 min. Réduisez le feu. Plongez les branches de rhubarbe 2 à 4 min dans le sirop. Soulevez-les pendant la cuisson avec une fourchette pour vérifier leur souplesse. Elles doivent cuire sans fondre. Sortez-les de la sauteuse à l'aide de deux fourchettes et égouttez-les sur du papier absorbant. Réservez le sirop. **Tapissez** le fond de tarte avec la confiture de rhubarbe.

Vous pouvez aussi utiliser de la crème pâtissière.

Posez une lamelle de rhubarbe à la verticale, puis une deuxième à l'horizontale et continuez à disposer les lamelles de fruit en les entrecroisant. Aidez-vous de la pointe d'un couteau pour les soulever. Lorsque le tressage est terminé, lustrez la tarte au pinceau avec le reste de sirop. Servez sans attendre.





POUR CHANGER

Remplacez les pommes et la cannelle par des poires et de la cardamome.

PIE POMME-CANNELLE

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 35 min

2 pâtes brisées prêtes à l'emploi > 6 pommes > 50 g de beurre > 1 jaune d'œuf > 1 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à café de cannelle en poudre > 1 pointe de couteau de piment d'Espelette.

Matériel :* *moule à tarte rond, emporte-pièce pomme, pinceau.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Epluchez les pommes et coupez-les en cubes. Faites-les compoter pendant 15 min dans une casserole avec 30 g de beurre et le sucre. Ajoutez les épices en fin de cuisson et laissez refroidir.

Beurrez le moule et garnissez-le d'une pâte brisée. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et versez la compote de pomme.

Etalez la seconde pâte brisée sur un plan de travail et découpez une pomme au milieu à l'aide de l'emporte-pièce. Etalez la pâte sur le dessus du moule en centrant le motif évidé.

Badigeonnez la tarte de jaune d'œuf au pinceau et enfournez-la pour 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

TARTELETTES COMME DES SUCETTES

POUR 3 À 4 PERSONNES

Préparation : 30 min • Repos : 30 min • Cuisson : 30 min

250 g de pâte brisée > 1 kg de prunes rouges > 400 g de sucre > 10 g de pistaches décortiquées > 1 jaune d'œuf > 1 bouchon de rhum.

Matériel :* *4 moules à tartelette de 10 cm de diamètre, 1 emporte-pièce fleur ou cœur, caissettes en papier, pinceau, bâtonnets à sucette ou à pop cake.

Préparez la compote de prune. Dénoyautez les fruits et versez-les dans une casserole avec le sucre et le rhum. Laissez-les macérer 30 min et faites-les cuire 30 min à feu vif. Laissez la compote refroidir.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte et découpez 4 cercles un peu plus larges que les moules. Tapissez les moules en laissant la pâte déborder sur les côtés. Répartissez la compote de prune. Taillez 4 cercles de pâte plus petits et découpez le centre en forme de fleur à l'emporte-pièce. Posez les petits cercles sur les moules pour former les tourtes. Repliez la pâte et pincez les bords. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez la pâte à l'aide d'un pinceau.

Découpez 4 motifs en forme de fleurs à l'emporte-pièce dans le reste de pâte. Disposez le fleurs de pâte dans des petites caissettes en papier, badigeonnez-les de jaune d'œuf au pinceau et parsemez-les de pistaches.

Enfournez les fleurs de pâte pour 10 min et les tourtes pour 20 à 25 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez les tourtes tièdes ou froides et piquez un bâtonnet de sucette dans la pâte. Décorez avec des pistaches.





TARTE À LA CITROUILLE

POUR 6 PERSONNES Préparation : 20 min • Cuisson : 55 min

2 pâtes brisées prêtes à l'emploi > 300 g de potiron > 2 œufs + 1 jaune > 30 cl de crème entière > 120 g de sucre roux > 1 cuil. à café de quatre-épices. ***Matériel :*** ***moule à tarte rond, emporte-pièce feuille, pinceau.***

Epluchez le potiron et coupez-le en gros cubes. Faites-les cuire 20 min dans une sauteuse avec de l'eau. Egouttez les morceaux de potiron, puis mixez-les avec le sucre, les œufs, la crème et le quatre-épices.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez une pâte brisée et tapissez un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette. Versez l'appareil.

Découpez des feuilles à l'emporte-pièce dans la seconde pâte. Répartissez-les harmonieusement sur le pourtour et le centre de la tarte. Badigeonnez-les de jaune d'œuf au pinceau, puis enfournez la tarte pour 35 min en surveillant la fin de la cuisson.

Dégustez cette tarte tiède ou froide.



Dossier

TARTE DENTELLE AUX POMMES ET FRAMBOISES

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 25 min

2 pâtes brisées prêtes à l'emploi > 6 belles pommes > 1 jaune d'œuf > 20 g de beurre > confiture de framboise.

Matériel : moule à tarte rond, assortiment de petits emporte-pièces (fleurs, étoiles), pinceau.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez le moule. Déroulez une pâte brisée et étalez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Epluchez les pommes et taillez-les en petits cubes. Répartissez-les sur le fond de tarte et nappez-les de confiture de framboise.

Etalez la seconde pâte brisée sur un plan de travail. Réalisez une dentelle de pâte à l'aide des emporte-pièces, en partant du milieu vers les bords. Déposez-la délicatement sur les pommes et pincez les bords pour les souder.

Enduisez la pâte de jaune d'œuf au pinceau et enfournez la tarte pour 25 min. Surveillez la fin de la cuisson, la pâte doit être bien dorée.



TARTE ÉTOILÉE AUX MYRTILLES

POUR 6 PERSONNES Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min

2 pâtes brisées prêtes à l'emploi > 300 g de myrtilles > 40 g de sucre > 1 jaune d'œuf > 20 g de beurre. ***Matériel : moule à tarte carré, emporte-pièce étoile, pinceau.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez le moule. Etalez une pâte brisée et garnissez-en le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Saupoudrez le fond de tarte de 20 g de sucre. Versez les myrtilles soigneusement lavées et séchées. Saupoudrez les fruits du reste de sucre.

Etalez la seconde pâte et découpez quelques étoiles en son centre à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez-les. Recouvrez le dessus de la tarte avec la pâte ajourée. Badigeonnez la tarte et les étoiles de pâte de jaune d'œuf au pinceau.

Enfournez pour 25 à 30 min. Surveillez la cuisson des petites étoiles et sortez-les du four lorsqu'elles sont bien dorées. Elles vous serviront à finaliser le décor de la tarte.

Gourmande *avant tout*



Sur son blog « Cerise et praline », Céline Léger, maman de deux garçons gourmands, vit sa passion à fond et la fait partager sans retenue !

Texte Franck Schmitt. Photos Céline Léger.

Créer son blog, elle en rêvait… Alors elle l'a fait, il y aura 2 ans bientôt. « On n'a qu'une vie. Si tu sais ce que tu veux, fonce ! », a-t-elle décidé. Pour cette jeune femme pétillante, c'était une nouvelle aventure qu'il fallait gérer en plus de son travail de chimiste et de sa vie de famille.

Ce blog réunit ses deux passions : la photo et la pâtisserie. Elle voulait les partager avec le plus grand nombre. D'ailleurs, la pâtisserie n'est pas si éloignée de la chimie… Animée depuis toujours par le désir de fabriquer et créer de ses mains, elle s'est lancée à corps perdu dans son blog. « J'attache énormément d'importance au visuel. Pour moi, la gourmandise ça passe d'abord par les yeux. » On confirme, ça se voit ! Ses photos et ses recettes sont gourmandes, mais restent simples et accessibles.

On a craqué pour ses mini-cheesecakes à la passion, sa tarte comme une couronne de fleurs, ou bien encore ses sablés chocolat-praliné pour le goûter. « Mon blog me pousse à prendre des risques, à être plus créative », affirme-t-elle. Elle explore la Toile pour s'inspirer et découvrir de nouveaux univers, tout en espérant pouvoir un jour faire de la pâtisserie son métier. C'est tout le bonheur qu'on lui souhaite !

Pancakes aux myrtilles, fondants et très fruités.

Blondie, un gâteau chaleureux pour l'automne.

Tarte à la confiture de lait et aux noix de pécan, aussi belle que bonne !

GÂTEAU CROQUANT BANANE-CHOCOLAT

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min

LA PÂTE À CRUMBLE : 75 g de farine > 60 g de beurre > 60 g d'amandes hachées grossièrement > 50 g de cassonade > 1 cuil. à café de cannelle en poudre. **LE GÂTEAU :** 2 bananes mûres > 4 œufs moyens > 450 g de farine > 200 g de sucre > 180 g de beurre fondu > 100 g de pépites de chocolat > 3 cuil. à soupe de lait végétal > 1 cuil. à café de vanille en poudre > le zeste d'1/2 orange non traitée ou bio > 1 sachet de levure chimique > 1 grosse pincée de sel. ***Matériel :*** ***batteur électrique, moule à charnière.***

LA PÂTE À CRUMBLE : **mélangez** la farine, la cassonade et la cannelle dans un bol. Ajoutez le beurre et pétrissez le mélange du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Incorporez les amandes et réservez.

LE GÂTEAU : **fouettez** les œufs, le sucre, la vanille, le sel et le zeste d'orange au batteur électrique pendant 5 min. Ajoutez le beurre fondu, puis les bananes écrasées en purée et le lait. Tamisez la farine avec la levure et ajoutez-les à la préparation. Incorporez les pépites de chocolat.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la préparation dans un moule à charnière beurré et fariné et répartissez la pâte à crumble sur le dessus. Enfournez pour 40 à 50 min (selon votre four). Laissez refroidir avant de démouler.



EN SAVOIR +

Son blog :
http://ceriseetpraline.blogspot.fr



P'tits loups

A déguster sur des tranches de pain ou de brioche, ou tout simplement à la cuillère, les pâtes à tartiner sont, c'est bien connu, tellement meilleures faites maison !

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt. Photos Franck Schmitt. Merci à Manec.

Plaisirs à tartiner



CLASSIQUE

PÂTE À TARTINER CHOCOLAT-NOISETTE

POUR 1 POT DE 750 G

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

270 g de noisettes entières décortiquées > 120 g de sucre semoule > 150 g de sucre glace > 150 g de chocolat au lait > 25 g de lait en poudre > 10 g de cacao en poudre non sucré > 10 ml d'huile de tournesol > 2 g de sel.

MATÉRIEL : mixeur, spatule en bois, pot en verre.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et enfournez les noisettes pour 15 min. Retirez leur peau lorsqu'elles sont torréfiées.

Faites chauffer le sucre semoule dans une casserole pour obtenir du caramel, en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Etalez-le sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-le durcir. Cassez-le en morceaux et mixez-le avec 60 g de noisettes pour réaliser du praliné. Réservez-le dans un bol.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes. Mixez le reste des noisettes avec le sucre glace et ajoutez le chocolat fondu. Incorporez le praliné, le lait en poudre, l'huile de tournesol, le cacao et le sel. Mélangez bien pour homogénéiser la pâte. Réservez-la dans un pot en verre.

BON À SAVOIR

Vous pouvez ajouter des noisettes concassées à la pâte pour donner du croquant.

PÂTE DE SPÉCULOOS

POUR 400 G DE PÂTE

Préparation : 5 min • Réfrigération : 2 h

200 g de spéculoos > 20 cl de lait concentré non sucré > 1 cuil. à soupe rase de miel > 1/2 cuil. à café de cannelle moulue > 1 pincée de sel.

Matériel : ***mixeur, pot en verre.***

Versez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, légèrement croustillante. Réservez-la 2 h au réfrigérateur.

Mixez à nouveau si vous souhaitez obtenir une pâte plus lisse. Versez-la dans un pot en verre.





BON À SAVOIR

La pâte de pistache se conserve 1 semaine au réfrigérateur.

PÂTE À LA PISTACHE ET AU CHOCOLAT BLANC

POUR 250 G DE PÂTE

Préparation : 15 min • Cuisson : 10 min

100 g de chocolat blanc > 40 g de pistaches > 10 g de pâte de pistache > 10 cl de lait concentré sucré > 2 cl de crème liquide entière.

Matériel : ***mixeur, pot en verre.***

Mixez finement les pistaches. Faites fondre le chocolat blanc avec la crème liquide au bain-marie.

Choisissez des pistaches nature non salées.

Mixez à petite vitesse le chocolat fondu, le lait concentré et la pâte de pistache pendant 1 min. Ajoutez les pistaches mixées.

Versez la préparation dans un pot en verre, puis conservez-la au frais.

CONFITURE DE LAIT

POUR 6 PERSONNES Préparation : 10 min • Cuisson : 1 h 30 à 2 h

1 l de lait entier > 500 g de sucre > 1 gousse de vanille. ***MATÉRIEL : spatule en bois, pots à confiture.***

Versez le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue dans une grande casserole. Portez à ébullition, puis laissez cuire à tout petit feu pendant 1 h 30 à 2 h. **Remuez** la préparation toutes les 10 min environ à l'aide d'une spatule en bois.

Retirez la gousse de vanille lorsque la confiture blondit et épaissit et continuez de mélanger. **Formez** un ruban sur la cuillère : la confiture de lait est prête. Répartissez-la dans des pots à confiture et retournez-les.





« La vraie recette Lenôtre à notre portée ! »

Nous avons suivi les cours de pâtisserie de l'école Lenôtre pour découvrir la recette mythique de cette grande maison avec les conseils du chef. A vous de jouer maintenant !

**Photos Franck Schmitt.
Merci à Aline, Marine et Philippe Le Deuc de l'école Lenôtre.**

Feuille d'automne à la framboise

La Feuille d'automne à la framboise sera en vente dès septembre dans toutes les boutiques Lenôtre.

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 3 h
Repos : 4 h
Cuisson : 1 h 15

LES FONDS DE MERINGUE À L'AMANDE : 100 g de blancs d'œufs > 85 g de sucre > 100 g de « tant pour tant » (mélange sucre et poudre d'amande) > 12 g de lait. **LE CHOCOLAT** (pour recouvrir les fonds de meringue) : 75 g de chocolat à 70 % de cacao > 15 g d'huile d'arachide.
LA CONFITURE DE FRAMBOISE PÉPINS : 100 g de framboises > 100 g de sucre > 6 g de Vitpris (gélifiant pour confitures).
LE COULIS DE FRAMBOISE GÉLIFIÉ : 125 g de framboises > 15 g de sucre > 3 g de gélatine réhydratée et fondue.
LA MOUSSE AU CHOCOLAT : 190 g de chocolat à 50 % de cacao > 150 g de blancs d'œufs > 50 g de jaunes d'œufs > 95 g de beurre > 50 g de sucre. **LE DÉCOR :** 100 g de framboises > 300 g de chocolat à 70 % de cacao > paillettes alimentaires.
Matériel : ***2 feuilles de papier sulfurisé, 2 poches à douille, douille unie N°8, douille lisse, pinceau, Rhodoïd, cercle à dresser de 18 cm x 7 cm, 2 plaques de métal, spatule de plâtrier de 10 cm, couteau à lame souple, thermomètre à sucre.***

Les fonds de meringue à l'amande

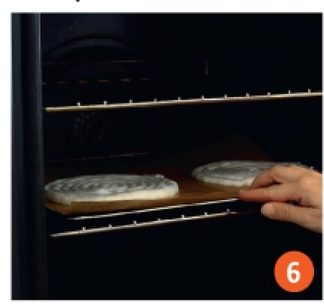

1
Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre en 3 fois.


2
La meringue est prête lorsqu'elle forme un bec d'oiseau.


3
Transvasez la préparation dans un cul-de-poule.


4
Ajoutez le « tant pour tant » blanc (mélange de sucre et de poudre d'amande) et versez et lait. Mélangez en soulevant la préparation.


5
Dessinez 2 cercles sur une feuille de papier sulfurisé. Versez la meringue dans une poche à douille et dressez 2 fonds de meringue concentriques.


6
Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Enfournez les fonds de meringue pour 1 h 15. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Le chocolat (pour recouvrir les fonds de meringue)


7
Faites fondre le chocolat au bain-marie.

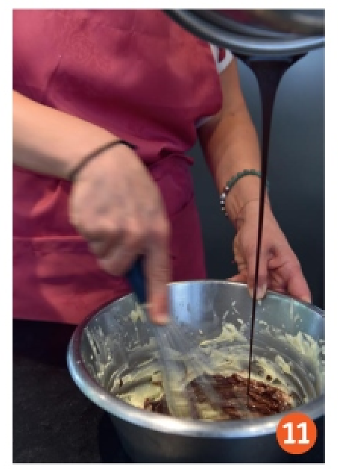

8
Incorporez l'huile d'arachide à l'aide d'une spatule.


9
Badigeonnez les fonds de meringue des deux côtés de chocolat fondu au pinceau. Réservez au frais.

La confiture, le coulis de framboise et la mousse au chocolat



La confiture de framboise pépins : portez les framboises à ébullition dans une casserole. Mélangez le sucre et le gélifiant. Ajoutez-les aux framboises et faites bouillir 2 à 3 min. Le coulis de framboise gélifié : mixez les framboises, passez-les au chinois pour récupérer 80 g de pulpe. Ajoutez le sucre et la gélatine réhydratée et fondue. Réservez.



Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez le chocolat fondu au beurre en pommade.

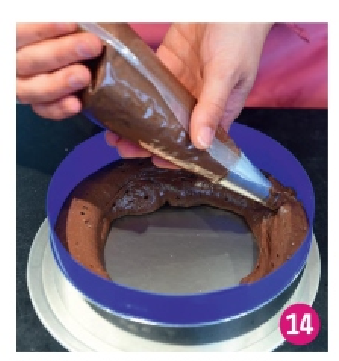


Remuez le chocolat pendant 5 min pour le ramener à 35 °C. Ajoutez les jaunes d'œufs tiédis au bain-marie.



Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Incorporez-les à la préparation précédente en 2 fois : une première partie vivement, puis le reste plus doucement pour ne pas faire retomber les blancs. Versez la mousse au chocolat dans une poche à douille munie d'une douille lisse et large et réservez-la à température ambiante.

Le montage



Glissez le Rhodoïd dans le cercle à dresser. Déposez une couronne de mousse au chocolat sur les bords du cercle à la poche à douille.



Posez un fond de meringue chocolaté sur le dessus et pressez doucement. Recouvrez de confiture de framboise et disposez des framboises par-dessus.



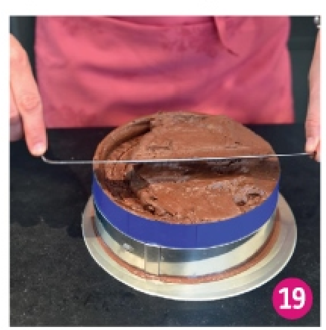
Ajoutez le coulis de framboise gélifié. *Versez-le à la cuillère pour apporter de l'onctuosité aux framboises.*



Déposez une nouvelle couronne de mousse au chocolat sur les bords du cercle autour des framboises.



Posez le second fond de meringue et pressez doucement.



Recouvrez de mousse et chassez les bulles d'air à l'aide d'une spatule.

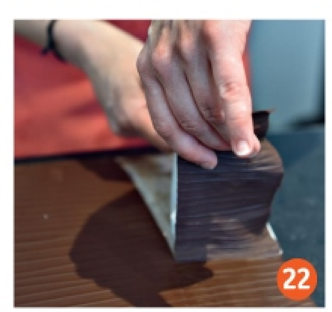


Lissez le dessus du gâteau et réservez-le 3 h au réfrigérateur.



Démoulez le gâteau et retirez le Rhodoïd délicatement.

Le décor



Faites fondre du chocolat à 45 °C. Etalez-le sur 2 plaques de métal chaudes en une couche de 2 mm d'épaisseur et faites-le durcir 1 h au frais. Réservez-le ensuite à température ambiante (on doit pouvoir enfoncer l'ongle dedans).



Détachez de longues feuilles de chocolat à l'aide d'une spatule de plâtrier, qui serviront à recouvrir les côtés du gâteau. Plaquez les feuilles de chocolat sur les bords et rabattez délicatement l'excédent sur le dessus.



Utilisez un couteau à lame souple pour former les décors. Plaquez un des côtés de la lame sur le fond de la plaque en la coinçant sous le pouce. Levez l'autre côté et tirez le chocolat d'un geste assuré pour former les éventails.



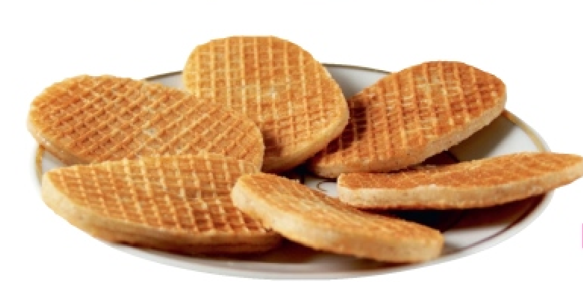
Préparez suffisamment de grands copeaux pour décorer le dessus de la Feuille d'automne. Disposez les éventails de chocolat en partant de l'extérieur vers le centre. Décorez de paillettes et parsemez de framboises avant de déguster.

A NOTER

- Si vous ne parvenez pas à prélever de grandes bandes de chocolat pour recouvrir les bords, laissez la mousse apparente.
- Le décor du dessus peut se réaliser avec de simples copeaux.

EN SAVOIR +

Si vous souhaitez participer à un atelier Lenôtre pour réaliser la Feuille d'automne ou un autre gâteau, rendez-vous sur le site : lenotre.com/.
Le calendrier des ateliers est en ligne.





La gaufre flamande

En Flandre, la gaufre fine et fourrée est de toutes les fêtes. On l'offre en particulier pour les étrennes. C'est la petite madeleine des Ch'tis !

Marie Le Goaziou



La boutique de la rue Esquermoise est installée dans une maison du XVIIIe siècle, mais la devanture a été conçue en 1839.

La décoration intérieure composée d'un balcon, d'étagères en alcôve et de plafonds peints donne au magasin un cachet très particulier, une vraie bonbonnière !

La gourmandise préférée des habitants du Nord est une gaufre fine, fourrée d'une crème au beurre et à la cassonade, ce sucre brun issu de la betterave, si populaire dans la région sous le nom de vergeoise. Dans chaque maison flamande, on trouve ces gaufriers de fonte qui impriment à ces biscuits maison un relief particulier. Une boule de pâte que l'on enferme dans cet ustensile articulé, un aller-retour sur feu vif et cela suffit ! Il faut ensuite une certaine habitude pour ouvrir la gaufre en deux. On la fourre, puis la referme d'un simple geste.

Si toutes les cuisinières flamandes en préparent à la maison, les gaufres fourrées sont la spécialité d'une pâtisserie mythique fondée en 1677, classée monument historique, rue Esquermoise dans le Vieux Lille. Dans son délicieux décor suranné, le pâtissier Meert propose sa fameuse gaufre fourrée à la vanille de Madagascar.

Sa recette, bien évidemment secrète, a fait courir gourmands et gens célèbres : Marguerite Yourcenar, le roi des Belges… et surtout un grand homme dont le buste, perché en haut d'une étagère de la pâtisserie, veille sur les gâteaux.

Aujourd'hui, Charles de Gaulle n'aurait plus besoin de se faire livrer ses gaufres préférées à l'Elysée, car la pâtisserie a ouvert des succursales à Paris, Bruxelles et au musée de la piscine de Roubaix !

DU RÊVE À LA RÉALITÉ

Devenir pâtissier chez Meert était un rêve d'enfance pour Christopher Estevez. Il a commencé par y confectionner des chocolats et des glaces. Puis, à la fin de son apprentissage, il est parti voir le monde, New York en particulier. Il est revenu chez Meert en 2009 et forme, depuis 2012, un binôme avec Michaël Duyck à la tête de la pâtisserie. La gaufre à la vanille est, bien sûr, sa petite madeleine et lui rappelle celles que sa grand-mère lui préparait dans le Vieux Lille. Mais il aime aussi les caramels, le saint-honoré, suave et onctueux, tout comme l'éclair au chocolat… Christopher Estévez est un vrai gourmand !

Adresses p. 98



LA GAUFRE FLAMANDE

POUR 16 GAUFRES

Préparation : 5 min
Cuisson : 2 min
Repos : 3 h

LA PÂTE : 250 g de farine > 125 g de beurre à température ambiante > 2 œufs > 40 g de sucre > 1/2 cube de levure de boulanger délayé dans un peu de lait tiède > 1 pincée de sel.

LA GARNITURE : 100 g de cassonade > 50 g de beurre > 1 gousse de vanille.

LA PÂTE

Mélangez la farine, les œufs, le sucre, la levure et le sel dans un saladier ou dans le bol d'un robot. Incorporez le beurre coupé en morceaux et travaillez la pâte pour la rendre élastique. Couvrez le saladier d'un linge propre et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 3 h. Façonnez 16 boules selon la forme de votre gaufrier.

LA GARNITURE

Portez le sucre à ébullition avec 5 cl d'eau pour obtenir un sirop. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et les grains de vanille au sirop refroidi (on peut aussi ajouter 2 cl de rhum).

Faites cuire les gaufres, ouvrez-les en deux à l'aide d'un couteau à la sortie du gaufrier et fourrez-les immédiatement.



10 idées avec

Les flocons d'avoine

Ils ne sont pas réservés au porridge du breakfast… Céréale rustique, l'avoine est pleine de ressources gourmandes et de vertus pour notre santé. Marie Le Goaziou


Toutes ces recettes sont pour 6 personnes.

1 Biscuits florentins
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites chauffer 350 g de beurre, 350 g de sucre roux et 8 cuil. à soupe de miel liquide à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Hors du feu, incorporez 350 g de flocons d'avoine, puis ajoutez 100 g d'amandes émondées et hachées, 100 g de cerises confites, 100 g de fruits confits et 100 g de raisins secs sans cesser de remuer. Versez la pâte sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 min. Sortez la pâte du four et laissez-la refroidir 5 min. Marquez la découpe des biscuits avant de les napper de 400 g de chocolat fondu. Laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit complètement durci.

2 Muffins avoine-myrtilles
Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Mélangez 250 g de flocons d'avoine et 25 cl de lait dans un bol. Laissez reposer. Mélangez 250 g farine, 1 sachet de levure chimique, 200 g de cassonade et 1 pincée de sel dans un saladier. Ajoutez 1 œuf battu et 75 g de beurre fondu au mélange lait-flocons d'avoine. Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Incorporez les myrtilles. Remplissez aux trois quarts des moules à muffin beurrés. Enfournez pour 15 à 20 min.

3 Cake sportif
Dans un grand bol, mélangez 140 g de flocons d'avoine, 120 g de farine complète, 120 g de cacao en poudre, 60 g de poudre d'amande, 40 cl d'eau, 1 cuil. à café de bicarbonate et 1 sachet de levure. Versez la pâte dans un moule à cake. Laissez-la reposer 15 min au moins. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), puis enfournez le cake pour 25 min environ.

4 Cookies moelleux
Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Chemisez une plaque à pâtisser de papier sulfurisé. Mélangez 160 g de farine complète, 100 g de noix de coco râpée, 180 g de sucre roux, 100 g de flocons d'avoine et 1 pincée de sel. Faites fondre 125 g de beurre avec 15 cl de sirop d'érable à feu doux dans une casserole. Faites dissoudre 10 g de bicarbonate dans 2 cuil. à soupe d'eau bouillante et incorporez-les au beurre fondu. Versez le tout sur les ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Façonnez des boulettes et disposez-les sur la plaque. Enfournez-les pour 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

5 Bonbons norvégiens (calots)
Versez 100 g de beurre doux et 200 g de sucre blanc dans un robot culinaire et mélangez. Ajoutez 250 g de flocons d'avoine, 50 g de cacao, 5 cl d'extrait de vanille et 10 cl de lait. Mélangez à la main et façonnez des petites boules. Roulez-les dans 100 g de copeaux de noix de coco. Déposez les calots dans une boîte et réservez-les au réfrigérateur.

6 Petites crêpes à l'avoine
Préparez la pâte : faites tremper 80 g de flocons d'avoine pendant 5 min dans 25 cl de lait chaud. Mélangez 100 g de farine, 30 g de sucre, 10 g de levure et 1 pincée de sel. Ajoutez le mélange lait-flocons d'avoine, puis incorporez délicatement 2 blancs d'œufs battus en neige ferme. Versez 1 grosse cuillerée à soupe de pâte dans une poêle chaude légèrement huilée. Si la pâte n'est pas assez liquide, ajoutez un peu d'eau ou de lait. Les petites crêpes doivent être bien dorées.



© Photo Fotolia

7 Gâteau au yaourt

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake ou à manqué. Mélangez 3 œufs, 1 yaourt, 1 pot (de yaourt vide) d'huile, 2 pots de sucre, 3 pots de farine, 1 pot de flocons d'avoine préalablement gonflés dans 1 pot de lait chaud. Ajoutez 30 g de graines de pavot bleu et 200 g de framboises brisées surgelées. Versez la pâte dans le moule, parsemez-la de graines de pavot et saupoudrez-la de sucre. Enfournez pour 45 min.

8 Rouleau de printemps

Portez 40 cl de lait à ébullition. Ajoutez 100 g de flocons d'avoine, mélangez et laissez cuire 3 min. Couvrez et laissez reposer 5 min. Incorporez 30 g de gingembre confit haché et 1 cuil. à café de miel liquide. Laissez refroidir. Emincez 150 g de fraises. Equeutez 200 g de fraises, mixez-les avec le jus d'une orange et 1 cuil. à café de miel liquide. Faites ramollir 8 galettes de riz dans l'eau froide. Déposez-les sur un linge. Garnissez-les avec de la purée de fraise, 1 cuil. à soupe de porridge, des lamelles de fraise et des feuilles de menthe. Rabattez 2 bords vers l'intérieur et roulez les feuilles pour former des rouleaux. Dégustez bien frais avec un coulis de fraise.

9 Gratin de fraises

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez 3 œufs, 50 cl de lait, 25 cl de fromage blanc, 100 g de cassonade et 1 cuil. à café d'essence de vanille. Incorporez 300 g de fraises et 100 g de flocons d'avoine. Versez la pâte dans un plat à gratin et enfournez pour 35 à 45 min. Dégustez ce gratin chaud ou froid.

10 Tarte aux poires râpées

Mélangez 125 g de farine, 100 g de poudre d'amande, 100 g de flocons d'avoine, ½ sachet de levure et 1 pincée de sel. Battez 100 g de beurre avec 150 g de sucre dans un second saladier, ajoutez 1 œuf et fouettez. Incorporez la préparation au mélange farine-flocons d'avoine. Beurrez et farinez une tourtière et tapissez-la de pâte. Réservez au frais. Faites tremper 50 g de raisins secs dans de l'eau chaude. Pelez et épépinez 1 kg de poires, puis râpez-les. Ajoutez les raisins égouttés. Versez le tout sur le fond de tarte et enfournez pour 1 h à 180 °C (th. 6). Dégustez tiède.

Variations gourmandes

Trois crèmes brûlées signées Freddy Pommier



Aux commandes des cuisines de l'hôtel le Tribunal à Mortagne-au-Perche depuis plus de six ans, Freddy Pommier et son épouse Rosie ont pris le parti de revisiter la carte du restaurant en l'anoblissant de subtiles associations de saveurs. Freddy a fait ses classes dans des restaurants étoilés et a officié auprès de grands chefs, tel Pierre Gagnaire. Un jeune talent à suivre...

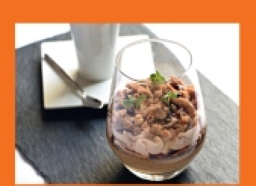
Si jeune et déjà plein de talent ! Le chef de l'hôtel-restaurant le Tribunal à Mortagne-au-Perche (61) nous propose trois versions de ce dessert mythique.

Réalisation Franck Schmitt



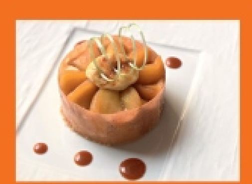
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

« J'aime la simplicité de cette recette très gourmande. La crème brûlée est un classique dont tout le monde raffole. Dans cette version, la vanille est l'ingrédient clef. Choisissez-la bien parfumée et utilisez une gousse grattée. »



CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ, MOUSSE À LA CRÈME DE WHISKY

« Un entremets pour les amoureux du café, qui accompagne l'espresso de fin de repas. On peut le réaliser en version mini, comme une mignardise. Nous la servons régulièrement à la table de mon restaurant. »



CRÈME BRÛLÉE AU CALVADOS ET TUILE DENTELLE

« Un dessert qui fait honneur à ma région la Normandie, où le calvados et la pomme se marient à merveille ! J'ai imaginé cette crème dans un écrin de tuile dentelle, qui apporte de l'élégance et du croquant. »



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h environ
Réfrigération : 2 h

6 jaunes d'œufs
750 g de lait
250 g de crème liquide à 35 % de MG
200 g de sucre
1 gousse de vanille de Madagascar
cassonade

Matériel : ***fouet, 6 ramequins, chalumeau.***

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Portez le lait à ébullition avec la crème liquide et la gousse de vanille grattée. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et fouettez délicatement sans faire mousser la préparation. Répartissez-la dans les ramequins. Enfournez pour 1 h environ, en fonction de l'épaisseur de la couche de crème. Arrêtez lorsque la crème se fige, elle ne doit surtout pas bouillir. Laissez-la refroidir 2 h au réfrigérateur.

Saupoudrez les ramequins de cassonade et faites caraméliser le dessus au chalumeau. Décorez avec la gousse de vanille.

La recette mythique la plus simple, en version chef !

ASTUCE

Si vous n'avez pas de chalumeau pour caraméliser les crèmes, passez-les 1 à 2 min au four en position gril.

2 CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ, MOUSSE À LA CRÈME DE WHISKY

Un dessert qui décline toutes les saveurs du café.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 35 min • Repos : 30 min
Cuisson : 1 h environ

LA CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ : 6 jaunes d'œufs > 750 g de lait > 250 g de crème liquide à 35 % de MG > 200 g de sucre > 20 g de grains de café écrasés > 2 sticks de café soluble 100 % arabica. **LA MOUSSE À LA CRÈME DE WHISKY :** 450 g de crème liquide entière > 120 g de sucre > 10 cl de Bailey's© (crème de whisky) > 1 cuil. à café de cacao en poudre. **LA SAUCE CAFÉ :** 25 cl de café > 25 g de sucre > 1 trait de crème liquide. **LE CRUMBLE À LA CANNELLE :** 110 g de cassonade > 100 g de farine > 100 g de beurre froid > 2 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à soupe de cannelle. ***Matériel : tamis, fouet, 6 ramequins, siphon, 2 cartouches de gaz, 6 verres.***

LA CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ : faites bouillir le lait avec la crème liquide et les grains de café écrasés. Laissez infuser 30 min. Filtrez le mélange. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et les sticks de café dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange mousse.
Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et fouettez délicatement sans faire mousser la préparation. Répartissez-la dans les ramequins. Enfournez pour 45 min à 1 h. Sortez les ramequins du four lorsque la crème se fige.
LA MOUSSE À LA CRÈME DE WHISKY : mélangez le sucre, la crème de whisky et la crème liquide. Ajoutez le cacao. Versez la préparation dans un siphon, ajoutez les cartouches de gaz, remuez et réservez au frais.
LA SAUCE CAFÉ : faites réduire le café avec le sucre à feu doux dans une casserole jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Ajoutez un trait de crème liquide. Laissez refroidir.
LE CRUMBLE À LA CANNELLE : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la farine et le sucre, puis incorporez la cassonade, le beurre froid en petits cubes et la cannelle. Malaxez la préparation du bout des doigts. Etalez-la sur une plaque et enfournez-la pour 8 min.
LE DRESSAGE : versez la crème brûlée dans des verres (vous pouvez également dresser le dessert dans les ramequins de cuisson), ajoutez un fine couche de sauce café, puis répartissez la mousse à la crème de whisky au siphon. Parsemez de crumble et décorez de quelques gouttes de sauce café. Servez bien frais.



BON À SAVOIR

Les tuiles dentelle sont faciles à réaliser et agrémentent de nombreux desserts gourmands en apportant du croustillant.

3 CRÈME BRÛLÉE AU CALVADOS ET TUILE DENTELLE

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h environ
Réfrigération : 30 min

LA CRÈME BRÛLÉE AU CALVADOS : 6 jaunes d'œufs > 750 g de lait > 250 g de crème liquide à 35 % de MG > 200 g de sucre > 5 cl de calvados.
LES POMMES CARAMÉLISÉES : 6 pommes golden > 80 g de sucre > 50 g de beurre.
LES TUILES DENTELLE : 100 g de sucre > 50 g de farine > 40 g de jus de pomme > 20 g de beurre.
LA SAUCE CARAMEL : 150 g de crème liquide entière > 100 g de sucre.
Matériel : cul-de-poule, fouet, Rhodoïd épais format 21 x 29,7 cm, spatule, cutter, poêle.

LA CRÈME BRÛLÉE AU CALVADOS : préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Portez le lait à ébullition avec la crème liquide. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul-de-poule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Versez** le lait bouillant sur les jaunes d'œufs, ajoutez le calvados et fouettez délicatement sans faire mousser la préparation. Versez-la dans une terrine et enfournez pour 1 h. Sortez la terrine du four lorsque la crème se fige.

LES POMMES CARAMÉLISÉES : coupez les pommes en quartiers et faites-les caraméliser avec le beurre et le sucre dans une poêle. Vous pouvez les flamber au calvados en fin de cuisson.

LES TUILES DENTELLE : découpez une feuille de Rhodoïd au cutter en pratiquant une ouverture de 3 cm sur 25 cm pour obtenir un pochoir, qui servira à calibrer les tuiles. **Fouettez** le sucre, le jus de pomme, le beurre fondu et la farine dans un saladier. Laissez reposer 30 min au frais. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Etalez une fine couche de pâte sur le Rhodoïd, retirez-le et renouvelez l'opération. Enfournez les tuiles pour 6 min. Laissez-les reposer 1 min à la sortie du four. Lorsqu'elles commencent à durcir, soulevez-les à l'aide d'une spatule, puis enroulez-les autour d'un anneau. Laissez refroidir.

LA SAUCE CARAMEL : réalisez un caramel brun avec le sucre. Déglacez-le avec la crème liquide chaude. Mélangez et laissez refroidir.

LE DRESSAGE : déposez les tuiles sur les assiettes. Répartissez la crème brûlée par-dessus à la cuillère. Ajoutez une rosace de pommes caramélisées. Décorez les assiettes avec des pointes de sauce caramel.



Le goût d'ailleurs

7 merveilles DU JAPON

Les *wagashi*, gâteaux traditionnels, sont de véritables œuvres d'art. Pas de croquant ou de craquant, peu de gras ou de beurre, l'accent est mis sur le fondant et le sucré.

Textes et photos Marie le Goaziou

1 *Kigata*

Pour confectionner les gâteaux en pâte de haricots et obtenir de véritables sculptures comestibles, on utilise des moules en bois nommés *Kigata*. Du motif classique de pin ou de fleur de prunier aux masques du théâtre Nô, des carpes bondissantes aux phénix légendaires, le gâteau prend alors toutes les formes. En particulier celle de l'hortensia plante très appréciée des Japonais, souvent associé à la pluie sous laquelle il s'épanouit, tel un joyau de la nature. Le gâteau prend alors le nom de *murasaki no tama*. Ciselé d'une multitude de fleurs rondes d'un beau rose franc, avec une petite feuille ourlée sur le côté, c' est une rencontre entre poésie et gourmandise...

2 Yokan

La pâte de haricots rouges, toujours présente, est ici gélifiée grâce à l'ajout d'agar-agar, cette algue japonaise si courante dans la cuisine nippone. L'aspect de cette confiserie se rapproche de la texture des pâtes de fruits. C'est un petit plaisir frais, que l'on aromatise de différentes manières, avec des fruits secs, des jus de fruits... Certains allient les goûts sucrés et salés. Le *yokan* est le plus souvent de forme rectangulaire, mais on peut aussi le mouler, comme celui-ci, en fleur de cerisier.





3 Manju

Cette petite boule souple, elle aussi garnie de pâte de haricots rouges, est une sorte de brioche cuite à la vapeur. Il est possible d'en trouver à l'armoise ou à différentes saveurs. En automne, en particulier, elle est le plus souvent fourrée à la châtaigne.

4 Nerikiri

Ce gâteau évoque les allées d'hortensias, aux couleurs chatoyantes, parsemés de gouttes de pluie qui brillent comme des joyaux sous les ondées du mois de juin. Pour réaliser cette jolie truffe violette et blanche, on utilise du *neriki*, une pâte d'*azuki* (haricots) blancs, qui se sculpte facilement, un peu comme de la pâte à modeler. On en enrobe un cœur en pâte d'*azuki* rouges en purée, surmonté de petits cubes de gelée d'agar-agar dont la transparence évoque les gouttes de pluie.



5 Dorayaki

Formé de deux petites crêpes épaisses fourrées à la pâte de haricots rouges *(les azuki)*, ce gâteau très populaire était la vedette du film *Les délices de Tokyo*. Nommé ainsi à cause de sa forme évoquant un gong *(dora)*, c'est la nourriture préférée du célèbre héros de manga, le chat Doaremon ! C'est aussi la pâtisserie nippone la plus accessible aux palais occidentaux. Sa finesse dépendra beaucoup de la qualité de l'*anko*, cette purée sucrée de haricots rouges dont la texture laisse deviner des morceaux.





6 Monaka

Dans la série des gâteaux gaufrés comme le *dorayaki*, le *monaka* est une gaufrette à base de farine de riz qui ressemble à s'y méprendre à de l'hostie, fourrée à la pâte de haricots rouges, *koshi-an*, ou blancs *ogura-an*. Une autre sorte de gaufrette est également très populaire, le *taiyaki*. Toujours fourré de pâte de haricots, il prend la forme d'un poisson et se mange très souvent lors des fêtes et festivals.

Les gâteaux photographiés viennent du salon de thé Toraya, un lieu extraordinairement serein et poétique situé à deux pas de l'agitation de la place de la Concorde à Paris.

Adresses p. 98

7 Mochi

Ce gâteau est réalisé à partir d'une pâte souple faite avec du riz gluant, garnie de pâte de haricots rouges. Souvent présenté sous la forme d'une petite boule, toujours fourrée à la pâte d'*azuki*, il se décline selon les saisons. Le *nasubi mochi*, en forme de petite aubergine, annonce l'arrivée de l'été. La pâte d'*azuki* blancs est agrémentée de graines de sésame noir qui évoquent les aubergines. Autrefois, au Japon, on pensait que l'on pouvait rallonger sa vie de 75 jours en mangeant les premiers légumes de la saison... Les aubergines, présentes sur les marchés dès le mois de mai, annonçaient ainsi l'arrivée de l'été de manière poétique.



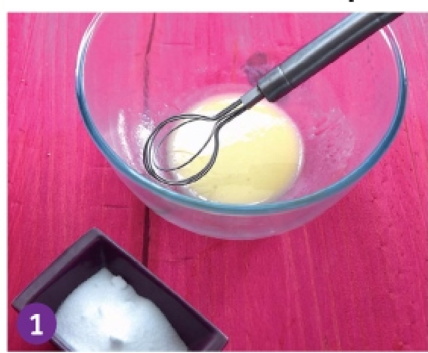


L'atelier

Tuiles aux fruits

Lorsque les tuiles se font fruitées, elles deviennent encore plus gourmandes et surprenantes ! Laissez-vous guider… Réalisation Franck Schmitt

LEÇON FILMÉE


1


2


3


4



POUR 30 TUILES Préparation : 15 min • Cuisson : 15 à 20 min

125 g de sucre > 35 g de coulis de fruits > 30 g de beurre > 30 g de farine > 10 g de graines de sésame. ***Matériel :*** ***cul-de-poule, fouet, gouttière à tuiles.***

1

Faites fondre le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes à faible puissance. Versez le beurre fondu dans un cul-de-poule et ajoutez le sucre. Mélangez.

2

Versez le coulis de fruits du commerce de votre choix : mangue, abricot ou fruits rouges. Vous pouvez aussi réaliser votre propre coulis.

3

Mélangez, puis incorporez la farine. Fouettez l'appareil. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

4

Déposez des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Etalez-les et parsemez-les de sésame. Enfournez pour 15 à 20 min. Laissez tiédir et formez les tuiles sur une bouteille ou dans une gouttière à tuiles.

Je n'arrive jamais à faire sécher correctement ma pâte de coing...

Sans doute, habitez-vous dans une région où le taux d'humidité de l'air est particulièrement élevé. Pour éviter qu'elle moisisse ou prenne la poussière, faites sécher la pâte de coing pendant quelques heures au four à 100 °C (th. 3-4) avec une cuillère en bois coincée dans la porte pour faire évaporer l'humidité. Puis retournez-la et faites sécher l'autre côté.



Ça va mieux en le disant...

Vous avez des questions ? Nous avons les réponses.

Pourquoi faut-il ajouter une pincée de sel ou du jus de citron aux blancs d'œufs quand on prépare des meringues ?

La pincée de sel n'est pas indispensable, mais elle facilite le maintien des blancs en neige. Quant au citron (juste quelques gouttes), il contribue à ce que les meringues conservent leur belle couleur blanche.

Des cristaux blancs se sont formés sur mes gousses de vanille. Sont-elles moisies ?

Non ! Si des cristaux blancs apparaissent sur vos gousses, il y a des chances pour que ce soit de la vanilline sous forme de cristaux. C'est un signe de qualité, la vanille cristallisée ou givrée étant la plus rare et la plus chère du monde.

Que faire des gousses de vanille « épuisées » ?

Faites-les sécher et utilisez-les comme piques à brochette avec des fruits frais, fraises ou figues. Elles feront aussi merveille avec le poisson ou les coquilles saint-jacques.

Le chocolat ne se partage pas avec les animaux de compagnie !

Attention, le cacao n'est pas fait pour les chiens... ni pour les chats ! Il est même fortement toxique, car il contient principalement de la théobromine et, dans une moindre mesure, de la caféine. Plus l'animal est petit, plus le risque est grand, car la concentration de théobromine rapportée au poids sera plus élevée et il n'y a pas d'antidote en cas de surdose.

Quelle différence y a-t-il entre la ricotta et le mascarpone ?

Ce sont tous les deux des fromages frais italiens souvent utilisés en pâtisserie. Le mascarpone est préparé à partir de crème que l'on fait chauffer, tandis que la ricotta est élaborée avec du sérum ou petit-lait. Elle est donc beaucoup moins calorique et permet la réalisation de desserts très onctueux, mais légers.

Comment faire pour qu'il ne se forme pas de couche d'eau entre la meringue et la garniture de ma tarte au citron ?

Pour bien cuire le dessous de la meringue, étendez-la sur la tarte encore très chaude. Si vous avez utilisé plus de 4 blancs d'œufs pour la préparer, faites-la cuire 20 à 25 min à 160 °C (th. 5-6) jusqu'à ce que les pics de la meringue soient dorés. Si vous avez utilisé moins de 3 blancs d'œufs, enfournez-la 4 à 6 min à 210 °C (th. 7).



Quel sucre faut-il utiliser pour réussir les meringues ?

On peut aussi bien utiliser du sucre en poudre que du sucre glace. Si vous choisissez de préparer vos meringues avec du sucre en poudre, il faut l'ajouter au fur et à mesure que vous battez les blancs en neige. En revanche, on incorpore le sucre glace délicatement à la fin.

Par quoi peut-on remplacer le sucre en poudre ou le chocolat dans une recette de gâteau ?

Miels et sirops seront des substituts parfaits, mais veillez à en mettre moins, car leur pouvoir sucrant est plus fort ! 100 g de sucre blanc équivalent à 85 g de miel ou 75 g de sirop d'agave. En revanche, vous pouvez utiliser le sirop d'érable à tant pour tant. Quant au chocolat, vous pouvez le remplacer par 50 g de cacao amer additionnés de 2 cuil. à soupe d'huile végétale.



Les enfants pestent après les petits grains de mûre de la confiture maison, qui se coincent entre les dents...

Rien ne vaut le bon vieux moulin à légumes avec la grille la plus fine dont vous disposez pour écraser les grains, sans supprimer toute leur consistance et la pectine qu'ils contiennent. Lavez les fruits, puis faites-les cuire dans une bassine avec un verre d'eau. Ecrasez-les dès la première ébullition. Jetez les grains retenus par la grille et préparez la confiture avec la purée de fruits obtenue.

10 TRUCS *pour tout réussir*

Grains de vanille, cacao en poudre, fruits secs, pépins de pomme ou de coing, tous ces ingrédients ont des pouvoirs secrets en pâtisserie, mais pas seulement ! Découvrez des utilisations insolites.

Marie Le Goaziou

1 L'effet bonne mine des flocons d'avoine

Si vos ados n'aiment pas le porridge… proposez-leur d'en faire un masque pour le visage ! Il suffit de mixer 2 cuil. à soupe de flocons d'avoine et d'y ajouter un peu d'eau chaude. Appliquez cette pâte semi-liquide en masque sur le visage et laissez agir jusqu'à ce que le mélange sèche, soit environ 10 à 15 min, avant de rincer. Le gruau (ou flocons d'avoine) attire les impuretés logées en profondeur dans la peau et absorbe les excès de sébum. Les flocons d'avoine éliminent les points noirs et redonnent au teint tout son éclat.

2 Gélifiant pour confitures 100 % naturel

Voici une méthode 100 % naturelle : récupérez des peaux, des zestes et des pépins de fruits (bio de préférence) riches en pectine comme les pommes ou les coings. Enfermez-les dans une gaze et plongez-les dans votre bassine à confiture…

3 Eplucher facilement les coings

Leur peau est si dure que c'est une vraie corvée de les éplucher crus. Pour faire de la gelée, ne les pelez pas. Lavez-les et frottez-les pour éliminer le duvet. Si vous voulez vraiment les éplucher, faites-les cuire entiers juste recouverts d'eau 30 min à feu doux. Il suffit ensuite de les passer sous l'eau froide. La peau et le cœur du fruit sont très faciles à prélever.

4 Renforcer le goût de cacao dans une pâte à gâteau

Souvent, les pâtisseries au chocolat en ont davantage la couleur que le goût. Pour faire ressortir le goût du cacao, ajoutez 1 cuil. à café de café soluble diluée dans un petit peu d'eau bouillante à la préparation. Le café fera ressortir le goût chocolaté. Mais il faut bien doser et en mettre juste ce qu'il faut pour que le café ne se sente pas !

5 Du cacao pour adoucir les sauces

Le cacao ne s'utilise pas qu'en pâtisserie. Lorsque l'on cuisine un plat au vin rouge, comme le bourguignon, le civet, ou encore le coq au vin, l'acidité du vin a tendance à ressortir. Il suffit d'ajoutez 1 cuil. à café de cacao en poudre pour la corriger.





6 Torréfier les fruits secs

Dans de nombreuses recettes, on préconise d'utiliser des fruits secs torréfiés pour donner plus de saveur au plat. Grillez les noisettes et les graines dans une poêle antiadhésive, sans ajout de matière grasse, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Remuez délicatement de temps à autre. Les amandes hachées étant fragiles, contentez-vous de secouer légèrement la poêle. Laissez refroidir les noisettes et les graines grillées sur une assiette et non dans la poêle. Pour griller de grandes quantités, étalez les noisettes et les graines sur une plaque et faites-les dorer au four à 180 °C (th. 6).

7 Monder les noisettes

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez les noisettes sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour environ 10 min, jusqu'à ce que les pelures brunes éclatent et se fendillent. Versez les noisettes chaudes dans un torchon. Laissez-les refroidir, puis frottez le tout énergiquement. Dépliez le torchon, les noisettes sont débarrassées de leur peau, prêtes à être dégustées !

8 Des arômes puissants

Pour développer toute la puissance aromatique d'une gousse de vanille, déposez-la dans un bol d'eau et passez-la 2 min à puissance maximale au four à micro-ondes. Egouttez-la et fendez-la en deux avant de la verser dans le lait : la vanille aura perdu son aspect fripé et dégagera un arôme incomparable.

9 *Système D - Chasser les insectes*

Le parfum de la vanille éloigne les insectes. Il suffit d'ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille à un lait ou une crème pour le corps pour faire fuir les indésirables, tout en bénéficiant de ses effluves suaves... Les enfants adorent !

10 Gousses de vanille moelleuses et parfumées

Pour éviter que les gousses de vanille se dessèchent, conservez-les dans un bocal hermétique à l'abri de l'air. On peut verser un tout petit millimètre de rhum au fond du bocal. L'alcool préservera le moelleux et assurera une bonne conservation.

Tout savoir sur les meringues

Croquer un nuage de sucre ou une bouchée de neige, telle est l'impression de celui qui déguste une meringue ! Cette pâtisserie légère fait s'envoler l'imagination des gourmands. Marie le Goaziou

RÉACTION PHYSICO-CHIMIQUE

Battre les blancs en neige revient à introduire des bulles d'air dans le blanc d'œuf. Cette opération est appelée « foisonnement ». Plus on fouette, plus la taille des bulles d'air diminue et le blanc d'œuf, initialement translucide, prend une apparence opaque. La difficulté est de ne pas battre plus que le temps nécessaire à l'obtention d'un appareil bien ferme. Au-delà, les blancs peuvent retomber irrémédiablement. Pour savoir quand s'arrêter, il faut les fouetter jusqu'à ce qu'ils forment un bec évoquant celui d'un oiseau. On y ajoute du sucre pour la bonne tenue de la meringue et permettre aux blancs de ne pas tomber et redevenir liquides.

LA PETITE HISTOIRE

La recette des « biscuits de sucre en neige » apparaît dans le premier livre de pâtisserie écrit par François de la Varenne au XVII[e] siècle. On parle officiellement de meringues, lorsqu'on en sert à la cour de Louis XV, introduites sans doute par les cuisiniers de son beau-père, le plus gourmand des rois, Stanislas Leszczynski. Cette recette semble déjà très appréciée en Allemagne, Suisse et Italie. Sous l'Empire, Carême imagina les grosses meringues montées ou disposées en couronne. Mais c'est le boulanger suisse Angélo Rime, de Botterens, qui devint, dans les années soixante, le pape de la meringue, grâce à une méthode de cuisson particulière consistant à saisir la préparation à four très chaud pour parer le biscuit de belles nuances caramélisées.

TROIS ORIGINES

On distingue trois types de meringues : la française, la suisse et l'italienne.

LA MERINGUE FRANÇAISE est la plus facile à réaliser : on ajoute du sucre en poudre progressivement aux blancs montés en neige. Ensuite, on préfère parler de séchage plutôt que de cuisson. La préparation est enfournée à 85-90 °C (th. 2-3) pendant environ 90 min pour des petites meringues au cœur tendre, et jusqu'à plusieurs heures pour des grosses pièces. On obtient alors des coques sèches et croquantes, qui fondent dans la bouche.

POUR LES MERINGUES SUISSES ou « sur le feu », on bat les blancs et le sucre dans un cul-de-poule posé sur un bain-marie. Quand le mélange atteint 55 °C, il faut monter les blancs sucrés au batteur à vitesse moyenne hors du feu. Les meringues sont ensuite saisies à four chaud (100 à 120 °C – th. 3-4) durant 20 min, puis cuites pendant 2 h à 80 °C (th. 2-3). La caramélisation du sucre leur donne une coque craquante et dorée.

LA MERINGUE ITALIENNE se réalise en montant des blancs d'œufs en neige auxquels on incorpore du sucre fondu en sirop. Elle ne se cuit pas. L'aspect fini est brillant et compact, quoique très léger. Crue et mousseuse, elle allège la crème pâtissière, la crème au beurre, les mousses, enrobe l'omelette norvégienne et recouvre les tartes, gâteaux et entremets meringués. Un passage rapide sous le gril suffit à lui donner une légère couleur et un peu de croustillant.



Les trucs en plus

POUR FAIRE DE BELLES MERINGUES, IL FAUT :

Choisir des œufs frais… mais pas extra-frais. On conseille de faire un peu vieillir les blancs avant de les monter. La veille, séparez les jaunes des blancs et conservez-les dans une boîte hermétique.

Réserver les blancs d'œufs à température ambiante. S'ils sont trop froids, plongez les œufs quelques minutes dans un peu d'eau tiède pour les réchauffer.

Utiliser des ustensiles et des bols très propres, sans résidu graisseux, ni la moindre goutte de jaune ou morceau de coquille. Privilégiez les bols en verre, en acier inoxydable ou en cuivre.

Commencer à battre les blancs à vitesse réduite avant d'augmenter la puissance. S'ils montent trop rapidement, ils deviennent fermes, mais cassants au lieu d'être souples, ont un aspect sec au lieu d'être brillants et peuvent « grainer » comme de la semoule.

Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous semblables à des becs de rapaces avant d'ajouter le sucre. Ensuite, incorporez le sucre progressivement : la meringue restera bien ferme et lustrée.

Si malgré tout la meringue a grainé, il faut ajouter un blanc d'œuf à la préparation et battre à nouveau quelques secondes à vitesse modérée pour retrouver le fameux bec d'oiseau. Mais cela modifie les proportions de la recette.



GRANDES TABLÉES
Conversion automatique des proportions selon le nombre de convives. Anneau de suspension pour rangement mural. *Optiss Smart, 35 €, Tefal.*



SPÉCIAL CONFITURES
Plus besoin de calculs compliqués. Le poids en sucre nécessaire s'affiche automatiquement en activant la fonction « Confiture ». Plateau en verre facile à nettoyer. Capacité 10 kg. *40 €, Terraillon.*





LUDIQUE
Cette balance électronique offre une portée de 5 kg. Plusieurs coloris pimpants disponibles. *28 €, Bccurvew, Brandt.*

POP
Balance électronique ronde. Elle dispose d'un écran digital et de touches tactiles offrant une précision au gramme près de 20 g à 5 kg. *24,90 €, Pebbly.*

GAIN DE PLACE
Balance de cuisine digitale pliable. Ouverte, les 3 côtés de la balance forment une plateforme stable. Fermée, elle se range dans un tiroir à couverts. Jusqu'à 5 kg. Existe aussi en blanc. *Triscale, 39,99 €, Joseph Joseph.*

Le juste poids

En pâtisserie, la précision s'impose, comme le respect des bonnes proportions de chacun des ingrédients pour donner le résultat attendu. Une balance est donc indispensable. Mais laquelle choisir? Sabine Alaguillaume

Les modèles de balances mécaniques ou électroniques sont d'une grande diversité, avec chacun leurs avantages. Jouant sur le côté rétro ou futuriste, certains travaillent leur look pour mieux s'intégrer au décor. Ne nécessitant ni pile ni alimentation électrique, les balances mécaniques sont toujours opérationnelles, très faciles d'utilisation et d'une durée de vie quasi illimitée. En revanche, pour l'ultra précision, mieux vaut se tourner vers des modèles électroniques, plus fiables, et pour lesquels il faut juste prévoir une réserve de piles pour éviter toute mauvaise surprise au moment de s'en servir.



ECOLOGIQUE
En bambou, hyper élégante et résistante à l'humidité, cette balance électronique offre un design raffiné et s'expose volontiers en cuisine. 23 x 16 x 1,8 cm. *57 €, Déglon.*



CONNECTÉE
Combinaison idéale d'une balance de cuisine connectée à une application de cuisine avec plus de 300 recettes à expérimenter. *69,99 €, Tefal.*

MULTIFONCTION
Outre toutes les fonctions d'un robot cuiseur, cet appareil est équipé d'une balance intégrée, mais dissociée du bol, permettant d'effectuer des dosages sans avoir à le vider. 28 x 20 x 48 cm. *E.Zichef & Mix, 499 €, E-Zicom.*





PLATEAU RÉVERSIBLE
Digitale, cette balance permet de peser les ingrédients sur le couvercle, ou de retourner ce dernier pour peser les ingrédients en vrac ou liquides. *Switchscale, 57,70 €, Joseph Joseph.*



PLATEAU AMOVIBLE
Cette petite balance est équipée d'une fonction tare (le poids du récipient de pesage est gardé en mémoire). Le plateau en verre est amovible pour faciliter le nettoyage. *19,90 €, Leifheit.*

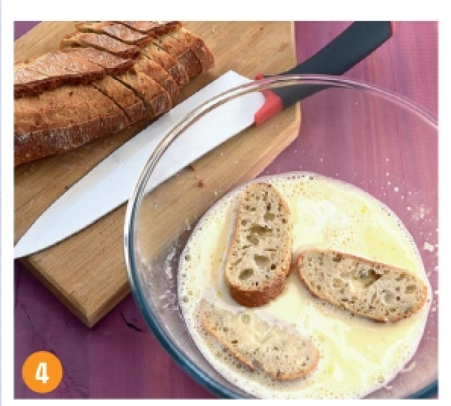
Pains perdus au rhum

Pour renouer avec les saveurs oubliées, rien de tel qu'un savoureux pain perdu rehaussé de rhum ambré au parfum puissant. Réalisation Franck Schmitt









POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min • Cuisson : 6 min

1 baguette légèrement rassise > 2 œufs > 20 cl de lait entier > 30 g de sucre > 1 bouchon de rhum ambré > 1 filet d'huile > 1 noix de beurre > sucre glace. ***Matériel : cul-de-poule, fouet.***

1

Battez les œufs avec le sucre dans un cul-de-poule, jusqu'à ce que le mélange mousse.

2

Versez le lait et continuez de fouetter l'appareil.

3

Ajoutez le rhum brun ou remplacez-le par de l'eau de fleur d'oranger.

4

Taillez la baguette en tranches fines et faites-les tremper dans le mélange. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et faites dorer les tranches de pain 3 min environ de chaque côté. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



IDÉE EN +

Vous pouvez incorporer quelques zestes d'orange à la préparation pour apporter une note acidulée.

Les produits essentiels

Sirop d'agave, cacao et ricotta sont trois ingrédients bien utiles pour réaliser des desserts très gourmands et inventifs… Bonus : ils sont excellents pour la santé.

Marie Le Goaziou

Le cacao en poudre

Produit d'origine sud-américaine, le cacao a conquis le monde depuis sa découverte par les conquistadores.

C'est en Amérique du Sud que les Espagnols découvrirent le cacao. Ces merveilleuses fèves contenues dans la cabosse, le fruit du cacaoyer, étaient si précieuses que les Aztèques et les Mayas, les premiers à en faire la culture, les utilisaient comme monnaies d'échanges et offrandes.
Lorsqu'on casse les fèves de cacao, on sépare la partie liquide, qui donne le beurre de cacao, de sa partie solide. Reste un tourteau qui sera broyé ensuite selon une méthode mise au point en 1828 par le célèbre M. Van Houten.

POUR QUOI FAIRE ?

La poudre de cacao peut se consommer en boisson chaude ou froide et s'utilise en pâtisserie. Deux cuillerées à soupe de cacao en poudre correspondent à 50 g de chocolat. Elle peut également servir de décoration ou de nappage, par exemple sur un tiramisu. C'est un très bon aliment, riche en antioxydants, en magnésium et en zinc.



On aime ses arômes puissants et son amertume.

LE BON CHOIX

Le cacaoyer qui donne les meilleures fèves est le *criollo*. Il est réputé pour sa finesse et sa douceur. Mais il ne représente au plus que 5 % de la production mondiale en raison de sa fragilité face aux maladies et aux insectes. On trouve de nombreuses marques de cacao en poudre, mais celle qui domine le marché est toujours Van Houten depuis 1828.

Le sirop d'agave

Les Aztèques extrayaient déjà de l'agave, cette « eau de miel » qu'ils donnaient en offrande aux dieux !

L'agave est une plante de la famille des cactées qui pousse dans toutes les régions chaudes et sèches, principalement au Mexique et dans les pays méditerranéens. Pour produire du sirop d'agave, il faut extraire la sève du cœur de la plante lorsque celle-ci a entre 7 et 10 ans. Il est très en vogue ces dernières années, car c'est un très bon substitut au sucre blanc ; il possède un index glycémique très faible tout en ayant un haut pouvoir sucrant. Malgré tout, il doit être consommé avec modération.

POUR QUOI FAIRE ?

Le sirop d'agave est parfait pour sucrer les boissons chaudes. Contrairement au miel, il se dissout très bien dans les liquides froids et permet donc de sucrer les yaourts, le fromage blanc, mais aussi le thé glacé. Il est aussi très pratique pour les pâtes à gâteau : il suffit de remplacer 100 g de sucre par 75 g de sirop d'agave. Il apporte également la petite touche finale pour napper et faire briller les tartes aux fruits.

LE BON CHOIX

La ricotta étant beaucoup moins calorique que le mascarpone, on la choisira de préférence pour la réalisation des tiramisu et autres desserts. Utilisez toujours de la ricotta fraîche pour l'élaboration de recettes sucrées. La meilleure saison pour la déguster est celle où les brebis mangent de l'herbe fraîche… tout particulièrement au début du printemps.



LE BON CHOIX

Autrefois réservé aux magasins biologiques, on trouve désormais le sirop d'agave en grandes surfaces, mais les prix sont très variables et souvent élevés. Pour les végétaliens, il remplace le miel. Attention, si vous êtes diabétique, ce n'est pas le sucre miracle. Préférez les produits dont l'étiquette détaille bien les propriétés.

© Photos Franck Schmitt / Fotolia

La ricotta

Originaire d'Italie, ce fromage élaboré à base de petit-lait est utilisé dans de nombreuses recettes salées et sucrées.

La ricotta est un fromage frais à pâte blanche et crémeuse, élaboré avec du lait de brebis ou de bufflonne dans les régions du Piémont et de Lombardie. Celle que l'on exporte vers la France est le plus souvent préparée avec du lait de vache. Son nom qui signifie « recuit » fait référence au fait que c'est à partir du petit-lait, issu de la fabrication d'autres fromages, récupéré et cuit une seconde fois, que l'on obtient la ricotta.

POUR QUOI FAIRE ?

La texture granuleuse et la saveur très douce de la ricotta permettent de la déguster crue ou cuite. Elle est particulièrement intéressante pour préparer des cheesecakes. Elle s'utilise également pour les farces de raviolis sucrés et entre dans la composition de pâtes à gâteau, tartes ou pizzas.

Le plein de

Rouges, jaunes, verts… Les jus de fruits, naturellement colorés, tiennent leurs promesses gourmandes et vitaminées. Surtout lorsqu'on les réalise maison à l'aide d'un extracteur de jus. Sabine Alaguillaume

Le jus de fruits pressé à froid est si savoureux et bénéfique pour la santé qu'on ne serait pas étonné de voir très bientôt trôner un extracteur de jus dans toutes les cuisines… Tournant à petite vitesse afin de presser les fruits plus longtemps, sans chauffer et de manière plus douce, d'où son nom anglais de *slow juicer*, ce type d'appareil se multiplie sur le marché. Sa promesse ? Un maximum de jus, plus de vitamines, moins de mousse et une boisson plus pulpeuse ! Le jus extrait correspond à 90 % des ingrédients pressés. Du coup, à quantité égale de matière première, on obtient 10 à 30 % de jus en plus qu'avec tout autre système de pression. Finalement peu encombrant, c'est un appareil à installer en permanence sur le plan de travail pour une utilisation maximale, en profitant de toutes les qualités nutritionnelles des meilleurs fruits de saison.



Le plus compact

Ne prenant guère plus de place qu'une grande carafe (44 x 20 x 15,5 cm), il s'intègre parfaitement à toutes les cuisines, même les plus petites. Avec une puissance de 240 W et une vitesse de rotation de 48 tours/min, il promet un bénéfice nutritionnel maximum. Enfin, sa cheminée XXL de 8 cm de diamètre supprime l'opération de découpe des fruits et assure un vrai gain de temps.
• *400 €, Kenwood.*



Le plus pratique

Particulièrement silencieux, il est équipé de plusieurs tamis pour filtrer plus ou moins la pulpe selon que l'on veut réaliser un jus, un smoothie ou un coulis. Ses 3 goulottes assurent une sécurité optimale et permettent d'imaginer les mélanges les plus variés. Fabriqué en France.
• *249,99 €, Infiny Press Revolution, Moulinex.*

Le plus stable

Conçu en métal coulé assurant une grande robustesse, il dispose de 3 filtres au choix pour pulpe fine, pulpe épaisse et les coulis ou confitures. Puissance de 250 W. 29 x 17 x 45,5 cm.
• *A partir de 479 €, KitchenAid.*

Adresses p. 98

vitamines



Le plus connecté

En version XL, l'appareil dispose d'un large goulot qui permet d'engloutir les pommes en entier. L'application e.zichef propose d'innombrables recettes.

• *A partir de 219,90 €, e-zicom.*



Le plus polyvalent

Il peut concasser les fruits les plus durs (grenades ou amandes) et permet la préparation de glaces et sorbets à partir de fruits surgelés. Puissance 150 W.

• *249,99 €, Severin.*

POUR BIEN FAIRE LA DIFFÉRENCE

■ **L'EXTRACTEUR DE JUS**

Hyper efficace mais assez cher, l'extracteur permet d'obtenir 30 % de jus en plus qu'une centrifugeuse. Il presse et broie les fruits en douceur, à vitesse très lente, en silence et sans besoin de les peler. Les fibres sont retenues par une grille qui laisse passer le jus, tandis que les pelures sont récupérées dans un récipient à part. Les aliments n'étant pas chauffés, leurs vitamines sont préservées. Inconvénient : il faut souvent découper les aliments avant de les introduire dans le conduit.

■ **LE BLENDER**

Parce qu'il accepte même les glaçons, il reste inégalable pour mixer et faire mousser de délicieuses boissons frappées. Il se compose d'un bol muni d'un couteau universel fixé sur un bloc moteur à plusieurs vitesses. Smoothies, milkshakes, coulis, il sait tout faire. Inconvénient : les aliments sont chauffés et perdent une partie de leurs vitamines. Pas question de préparations à l'avance : il faut boire le smoothie dans la demi-heure.

■ **LA CENTRIFUGEUSE**

Elle reste l'idéal pour débuter sans trop investir. Il suffit de quelques secondes pour extraire les jus des fruits sans besoin de les éplucher ni de les découper. Grâce à la force centrifuge, ils sont déchiquetés et projetés sur un tamis à grande vitesse. Le jus s'écoule par un bec verseur, tandis que la pulpe est éjectée dans un bac récupérateur. Inconvénients : le bruit, le nettoyage pas toujours facile, et la perte en vitamines.



Le plus sobre

En aluminium, très silencieux, il est aussi très pratique. Amovibles, les éléments sont faciles à nettoyer et un simple rinçage suffit entre deux utilisations.

• *179 €, Infiny Juice, Moulinex.*



Le plus silencieux

A peine 40 décibels pour cet extracteur promettant des jus vitaminés. Pratique, le bec verseur est équipé d'un fermoir anti-goutte. 240 W. 25 x 18,5 x 48,3 cm.

• *399 €, Singer.*



Le plus coloré

Muni de 2 filtres en inox et de 2 récipients pour récupérer le jus et les déchets, il est équipé d'un panneau de commandes à touches sensitives.

• *160 €, Brandt.*

Gelée de mûre



L'automne nous offre ces baies parfumées que l'on cueille le long des chemins pour en faire de délicieuses gelées et confitures à déguster tout au long de l'année. Réalisation Franck Schmitt













À NOTER

Il est très important que les pots soient très propres. Plongez-les dans l'eau bouillante avant utilisation.

POUR 4 À 6 POTS DE GELÉE Préparation : 25 min • Cuisson : 40 min

1 kg de mûres > sucre spécial gelée (70 % du poids du jus obtenu). ***Matériel :*** ***extracteur de jus, bassine à confiture, écumoire, pots en verre.***

1

Versez les fruits dans l'extracteur de jus avec 1 cuil. à soupe de sucre. Versez de l'eau dans le bas de l'extracteur et portez-la à ébullition.

2

Laissez les fruits éclater (au bout de 10 min environ). Le jus coule dans le récipient. Patientez pour le récupérer totalement.

3

Pesez le jus obtenu et ajoutez 70 % de son poids en sucre spécial gelée.

4

Versez le mélange jus de fruit-sucre dans une bassine à confiture ou dans une casserole et laissez-le bouillir pendant 10 à 20 min. Ecumez en fin de cuisson.

5

Versez une goutte de liquide sur une assiette. Si elle fige rapidement, la gelée est prête. **Remplissez** les pots, fermez-les et retournez-les.

Le contact avec la gelée bouillante permet de stériliser les couvercles.

Lexique

B

BLANCHIR AU FOUET Battre au fouet les jaunes d'œufs ou les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse, blanchisse et augmente en volume. Le mélange change progressivement de couleur et devient jaune paille.

C

CASSONADE Sucre roux issu de la canne à sucre ou de la betterave. Il est obtenu par cristallisation du sirop. Sa saveur légèrement vanillée convient très bien à certaines pâtisseries.

CHINOIS Passoire à mailles très fines qui permet de filtrer les sauces pour en retirer toutes les particules et obtenir une préparation bien lisse.

COUVERTURE Un chocolat de couverture est un chocolat à fondre de bonne qualité. Il contient du beurre de cacao, ce qui le rend fluide et facilite les enrobages.

CUIRE À BLANC Précuire une pâte à tarte au four (souvent sablée ou brisée) avant de la garnir ou de la faire recuire. Avant de la recouvrir de fruits juteux, on peut l'enduire de blanc d'œuf qui forme une couche isolante à la cuisson.

E

EXTRACTEUR DE JUS Sorte de marmite à plusieurs étages permettant d'extraire le jus des fruits par évaporation. Le compartiment du bas contient de l'eau que l'on fait bouillir, un second compartiment (muni d'un tuyau) permet de récolter le jus. On dépose les fruits dans le compartiment perforé situé au-dessus.

F

FONCER UN MOULE Garnir entièrement les bords et le fond d'un moule de pâte à tarte. Cela permet une cuisson régulière et homogène de la pâte.

I

INSERT Préparation destinée à être insérée dans une autre pour créer un cœur au parfum différent. L'insert est souvent congelé avant d'être intégré à la préparation. Il existe des moules à insert.

M

MARYSE Spatule souple à manche en bois et large palette en silicone qui permet de prélever la totalité d'une préparation dans un bol ou un cul-de-poule, car elle en épouse parfaitement les bords.

S

SABLER UNE PÂTE Mélanger de la farine, du beurre et parfois du sucre en très petits morceaux en les frottant entre ses mains. Cela permet de mêler les ingrédients de façon efficace avant d'en incorporer d'autres, éventuellement. Le mélange obtenu doit être sableux comme la pâte à crumble.

T

TORRÉFIER Faire griller au four ou à la poêle et sans matière grasse divers fruits secs : amandes, noisettes, pistaches ou graines de sésame. Cette opération permet de dégager pleinement l'arôme des fruits.

V

VOLETTE EN FER Grille ronde en forme de toile d'araignée sur laquelle on fait refroidir les tartes et les gâteaux après le démoulage. La chaleur peut s'évacuer par le dessous de la grille, évitant aux pâtisseries de conserver leur humidité et de ramollir.

10 min SABLÉS BRETONS



© Photo Franck Schmitt

15 min CONFITURE DE TOMATE ET POTIRON



© Photo Franck Schmitt



10 min TARTE FINE AUX POIRES ET CHOCOLAT BLANC



© Photo Franck Schmitt



15 min TARTELETTE AUX AMANDES



© Photo Franck Schmitt

CONFITURE DE TOMATE ET POTIRON

Recette pour 8 pots

• 1 kg de potiron bio • 1 kg de tomates • 650 g de sucre cristal.

Lavez et épépinez le potiron. Epluchez-le si vous le souhaitez, mais ce n'est pas une obligation. Coupez-le en cubes. Lavez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les.
Versez le tout dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre et laissez mariner 1 h environ en remuant de temps en temps. Ajoutez un verre d'eau et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire 1 h à 1 h 30 à feu moyen.
Mixez la confiture au robot plongeur afin d'obtenir une consistance onctueuse. Ebouillantez les pots, remplissez-les de confiture, vissez les couvercles et retournez-les.

+ PARFUMÉ

Ajoutez quelques feuilles de menthe, de verveine citronnelle ou de romarin pendant les 10 dernières minutes de cuisson.

SABLÉS BRETONS

Recette pour 6 personnes (30 galettes)

• 200 g de farine • 130 g de sucre semoule • 125 g de beurre demi-sel • 1 œuf + 1 jaune • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel • ½ sachet de levure chimique.

Mélangez la farine, le sucre semoule, le sucre vanillé, le sel et la levure dans un saladier. Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts. Incorporez l'œuf et mélangez bien. Formez un boudin de pâte et enroulez-le dans du papier d'aluminium. Réservez 1 h au frais.
Préchauffez le four à 225 °C (th. 7-8). Taillez le boudin de pâte en tranches et déposez-les sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé.
Délayez le jaune d'œuf avec 5 cl d'eau et badigeonnez les sablés de jaune d'œuf au pinceau. Enfournez-les pour 10 min, jusqu'à ce qu'ils blondissent.

+ RAFFINÉ

Incorporez du romarin ou du thym frais haché à la pâte.

TARTELETTE AUX AMANDES

Recette pour 6 personnes

• 2 pâtes sablées prêtes à l'emploi • 2 œufs • 100 g de crème fraîche liquide entière • 100 g de sucre • 100 g de poudre d'amande • 30 g d'amandes effilées.

Battez les œufs avec la crème liquide, le sucre et la poudre d'amande dans un saladier.
Découpez 6 cercles de pâte et tapissez le fond des moules à tartelette. Piquez-les avec une fourchette.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez la préparation sur les fonds de tartelette, parsemez d'amandes effilées et enfournez pour 30 min.

+ GOURMAND

Ajoutez quelques écorces d'orange confite à la garniture.

TARTE FINE AUX POIRES ET CHOCOLAT BLANC

Recette pour 4 personnes

• 1 pâte sablée prête à l'emploi • 2 poires williams ou conférence • 100 g de chocolat blanc • 50 g de beurre doux • 30 g de noisettes.

Découpez quatre rectangles de pâte sablée. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
Epluchez les poires, épépinez-les et taillez-les en tranches fines. Disposez les tranches de poire en quinconce sur les rectangles de pâte. Concassez grossièrement les noisettes et le chocolat blanc et répartissez-les sur les tartes. Parsemez de petits morceaux de beurre.
Enfournez les tartelettes pour 20 à 25 min en surveillant la fin de la cuisson.

+ CRÉATIF

Faites couler du chocolat noir fondu ou du caramel chaud sur les tartes à la sortie du four.

20 min SABLÉS À LA CONFITURE



© Photo Franck Schmitt



15 min BEIGNETS AUX POMMES



© Photo Franck Schmitt



20 min DOUILLON DE POIRE AU VIN



© Photo Franck Schmitt



20 min FAISSELLE AU COULIS DE FRUITS ROUGES



© Photo Franck Schmitt

BEIGNETS AUX POMMES

Recette pour 6 personnes

LA PÂTE À BEIGNET : 250 g de farine • 1 blanc d'œuf • 1 cuil. à café d'huile • ½ sachet de levure • 1 pincée de sel. LA GARNITURE : 4 pommes golden ou reine des reinettes • sucre • huile de friture.

Versez la farine et le sel dans un saladier et creusez un puits. Ajoutez l'huile et la levure. Délayez la pâte avec un peu d'eau tiède jusqu'à ce qu'elle forme un ruban. Incorporez un blanc d'œuf légèrement battu. Recouvrez la préparation avec un torchon et laissez-la reposer 2 h.
Epluchez les pommes et épépinez-les. Taillez-les en rondelles régulières. Versez-les dans la pâte à beignet.
Faites chauffer l'huile de friture et faites dorer les beignets. Egouttez-les. Saupoudrez-les de sucre et servez sans attendre.

+ ORIGINAL

Vous pouvez remplacer les pommes par de l'ananas ou de la banane.

SABLÉS À LA CONFITURE

Recette pour 8 personnes

LA PÂTE SABLÉE : 125 g de beurre • 200 g de farine • 130 g de sucre brun • 1 pincée de sel. LA GARNITURE : 100 g de confiture de fraise • sucre glace.

Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts. Façonnez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la 15 min au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Etalez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Dans la moitié des biscuits, redécoupez des motifs au centre avec un petit emporte-pièce.
Disposez les biscuits pleins et évidés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez-les pour 10 à 15 min en surveillant la fin de la cuisson. Laissez refroidir.
Etalez 1 belle cuil. à soupe de confiture de fraise sur les sablés pleins et posez les sablés évidés par-dessus. Saupoudrez de sucre glace.

FAISSELLE AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Recette pour 4 personnes

• 300 g de framboises • 200 g de fraises • 200 g de mûres ou de myrtilles • 2 pommes • ½ citron • 4 faisselles de 150 g • 150 g de sucre • 2 cuil. à soupe de miel • 1 noix de beurre.

Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés. Faites revenir les dés de pomme dans une poêle avec le beurre et le miel.
Passez tous les fruits rouges sous un filet d'eau et essuyez-les délicatement. Réservez 100 g de framboises pour le décor. Mixez le reste des fruits et ajoutez le sucre et le jus de citron. Passez le coulis obtenu au chinois.
Disposez les faisselles bien égouttées dans les assiettes et ajoutez les dés de pomme. Versez le coulis de fruits rouges par-dessus. Décorez avec les framboises réservées. Servez bien frais.

+ CORSÉ

Servez les faisselles avec un coulis de mangue ou de fruit de la passion agrémenté d'une pointe de rhum.

DOUILLON DE POIRE AU VIN

Recette pour 6 personnes

• 3 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi • 6 poires williams ou conférence • 1 jaune d'œuf • 1 l de vin rouge • 100 g de sucre.

Pelez les poires en conservant la queue et faites-les cuire dans une grande casserole avec le vin rouge et le sucre. Egouttez-les.
Déposez chaque poire sur un carré de pâte feuilletée. Repliez les 4 pointes de la pâte au sommet de la poire en laissant ressortir la queue. Découpez des feuilles dans la pâte feuilletée restante et disposez-les de chaque côté des douillons. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf au pinceau.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Recouvrez une plaque à pâtisser de papier sulfurisé et disposez les douillons. Enfournez-les pour 35 min. Laissez tiédir avant de déguster.

+ SAVOUREUX

Ajoutez des clous de girofle et de la cannelle dans le vin, selon la recette du vin chaud.



#QuandTonCandidatSeFaitEliminer
NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE VOS PASSIONS
Nouveau
Nouvelle formule du magazine
Un grand dossier de décryptage et 8 pages coups de coeur avec le meilleur des programmes
+
MyTélé-loisirs
Votre programme personnalisé en fonction de vos goûts sur le site web
Télé Loisirs
Toutes vos émotions sont au programme.







Albert de Thiers : 04 73 80 11 52 et albertdethiers. fr
Annick Goutal : annickgoutal.com
Betjeman & Barton : betjemanandbarton.com
Bogato : bogato.fr
Brandt : brandt.com
Café Pouchkine : cafe-pouchkine.fr
Côte d'Or : cotedor-chocolat.fr
Daco Bello : dacobello.fr
Déglon : deglon.fr et 04 73 80 44 99.
Delacre : delacre.fr
Des petits plaisirs : despetitsplaisirspour.com
Elln : elln.fr et 01 80 92 97 25.
Emile Henri : emilehenry.com
E-Zicom : e-zicom.com
Good Goût : goodgout.fr
Hema : hema.fr
Hôtel de Vendôme : 1, place Vendôme, Paris (01). 01 55 04 55 00 et hoteldevendome.com
Hôtel-restaurant du Tribunal : 4, place du Palais, Mortagne-au-Perche (61). 02 33 25 04 77 et hotel-tribunal.fr
Jean-Paul Hévin : jeanpaulhevin.com
Joseph Joseph : josephjoseph.com et renseignements points de vente : 01 70 37 16 84.
Kenwood : kenwoodworld.com/fr
Kiss and Fly : Galerie gourmande, 2, place de la porte Maillot, Paris (17) et wishibam.com
KitchenAid : kitchenaid.fr et 00 800 3810 4026.
La Boutique des Inventions : la-boutique-des-inventions.fr
La Compagnie générale de biscuiterie : 1, rue Constance, Paris (18). ciegeneralebiscuiterie.fr
Ladurée : fabricantsdedouceurs.ladurée.com
Le Général Hôtel : 5-7, rue Rampon, Paris (01). 01 47 00 41 57 et legeneralhotel.com
Le goût : legout.com
Le Grand Restaurant : 7, Rue d'Aguesseau, Paris (08). 01 53 05 00 00 et jeanfrancoispiege-legrandrestaurant.com
Leifheit : leifheit.com
Moulinex : moulinex.fr et 09 74 50 10 14.
MY creamy cookies : disponibles en GMS.
Park Hyatt Paris-Vendôme : 5, rue de la Paix, Paris (02). 01 58 71 12 34 et paris.vendome.hyatt.fr
Pâtisssserie Meert : 27, rue Esquermoise, Lille (59). 03 20 57 07 44 et meert.fr
Pebbly : n2j.fr et 05 56 42 11 93.
Pyrex : pyrex.fr
St Michel : stmichel.fr
Salon du Chocolat : salon-du-chocolat.com
Severin : severin.fr
Singer : singerfrance.com
Tefal : tefal.fr et 09 74 50 47 74.
Terraillon : terraillon.com
Thiriet : thiriet.com
Toraya : 10, rue Saint-Florentin, Paris (01). 01 42 60 13 00 et toraya-group.co.jp

Pâtisserie Cuisine Actuelle

Magazine édité par

PM PRISMA MEDIA

13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevillliers
Site Internet : www.cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses principaux associés sont Média Communication SAS et Gruner + Jahr Communication GmbH

RÉDACTION
13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (5705)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Fabrication : Yann Saunier (6859)

RÉALISATION
Sabine Alaguillaume
sabine.alag@gmail.com
Infos Titre & Chapô
15 passage de la Main d'Or
75011 Paris

Coordination : Franck Schmitt
franck.schmitt@gmail.com
Mise en page : Patricia Salamero
Secrétariat de rédaction : Elisabeth Rouzy
Rédactrice : Sabine Alaguillaume

Ont collaboré à ce numéro : Isabel B. Lepage, Marie Le Goaziou, Julie Oginski, Fabrice Veigas.

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directeur exécutif Prisma Pub : Philipp Schmidt
Directrice déléguée : Martine El Koubi (6410)
Directeur commercial adjoint : Thierry Flamand (6426)
Directrice de publicité : Chrystelle Rousseaux (6456)
Directrices de clientèle : Claire Diniz (4855), Élise Naudin (4553) et Valérie Rouverot (4540)
Directrice commerciale opérations spéciales, Prisma Creative Media et licences : Géraldine Pangrazzi (4749). **Responsable opérations spéciales :** Amélie Philouze (6970) **Responsable commerciale exécution :** Chrystelle Roblette (6402) **Directeur marketing client :** Laurent Grolée **Directeur marketing études et communication :** Charles Jouvin **Directrice web :** Karine Rielland (4965) **Directrice des études éditoriales :** Isabelle Demailly (5338) **Directeur commercialisation réseau :** Serge Hayek **Directeur des ventes :** Bruno Recurt **Directrice marketing et business développement :** Claire Bernard **Chef de groupe marketing :** Marion Salomon **Directrice des sites Internet :** Sandrine Odin

Éditrice : Pascale Socquet
Directeur de la publication : Rolf Heinz

Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne :
Prinovis Ltd & Co. KG-Dresden, Meinholdstrasse 2, 01129 Dresden.
Distribution : Presstalis
ISSN : 2266-0763.
Commission paritaire : n° 0618 K 91851.
Création mars 2013

Dépôt légal : septembre 2016



ACPM OJD